



## DOSSIER LANGUEDOC - EN MAGNUM 2023

---

Famille du média : **Médias spécialisés  
grand public**  
Périodicité : **Trimestrielle**  
Audience : **N.C.**  
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



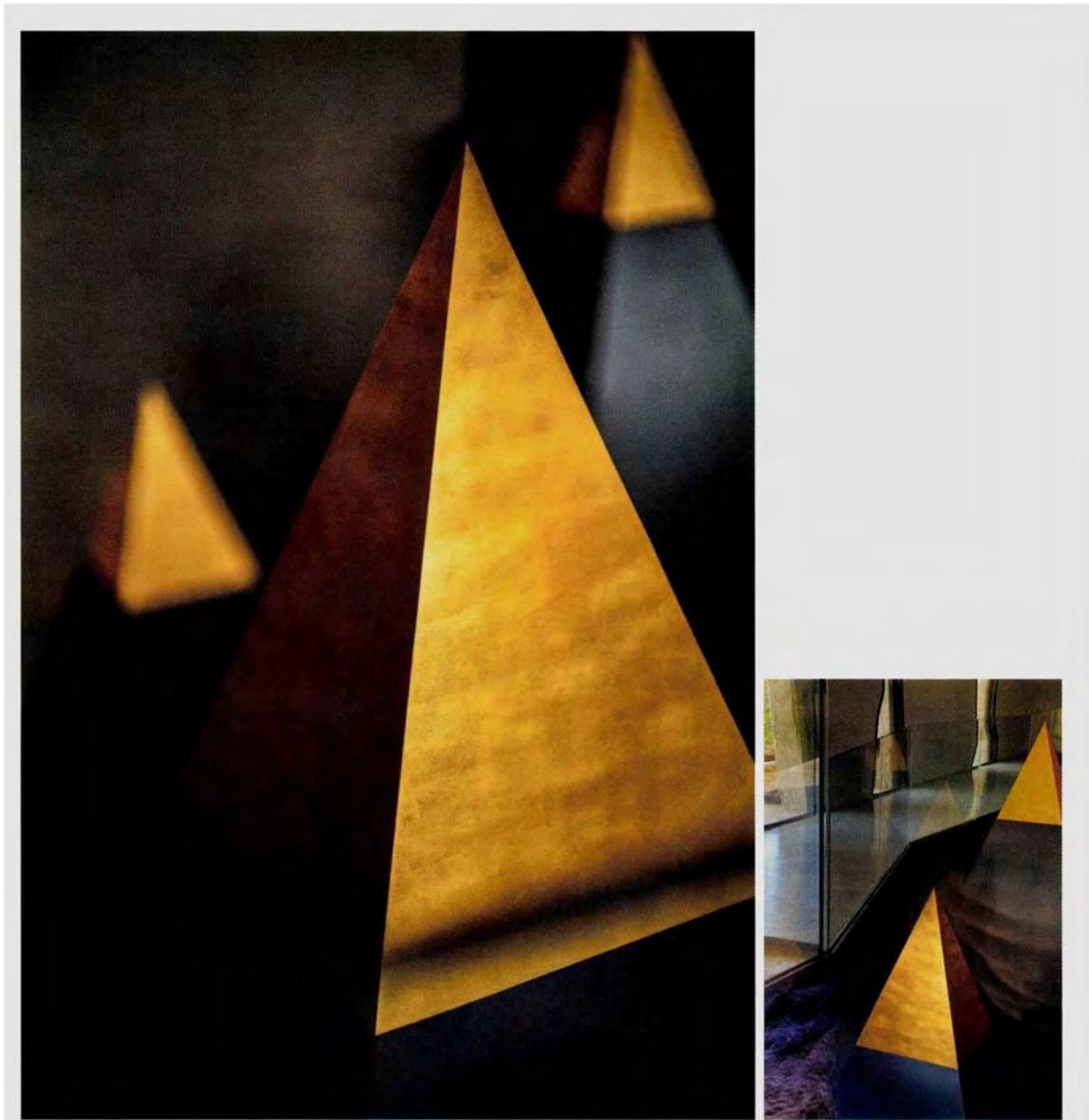
Edition : **Septembre - novembre  
2023 P.7-8**  
Journalistes : **THIERRY  
DESSEAUVE/ Hicham Abou Raad**  
Nombre de mots : **805**

# LES LEÇONS D'UNE RÉSURRECTION

UN DEMI-SIÈCLE après l'explosion de la colère vigneronne à Montredon (deux morts, un vigneron et un gendarme), trente ans après l'émergence de producteurs volontiers rebelles et de vins qui marquèrent les mémoires, le Languedoc semble enfin lancé sur la voie d'un succès pérenne et durable. De grands vigneron entrepreneurs et des artisans brillants ont su interpréter à la fois individuellement et collectivement la diversité de terroirs et la très grande variété de cépages que l'ancienne *Narbonensis* gallo-romaine – déjà vouée à la production viticole – offre en terrain de jeu. Le Languedoc est devenu, lentement mais puissamment, la terre de tous les possibles. On y produit des vins de cru d'une force de caractère impressionnante comme des vins de cépage aussi novateurs que savoureux. Longtemps uniquement vouée aux rouges, la région s'est ouverte avec succès aux blancs, aux rosés, aux bulles et même aux vins orange. Bénéficiant de conditions climatiques adaptées, elle s'est imposée comme le fer de lance des viticultures bio en France et dans le monde. Enfin et surtout, elle réunit des personnalités aussi multiples que complémentaires pour construire un avenir sinon serein, du moins prometteur. Au-delà de cet incontestable succès, le Languedoc envoie aussi un message à beaucoup d'autres régions viticoles, celles qui semblent s'étonner d'un déficit d'intérêt des consommateurs sans pour autant changer en rien leur routine comme celles qui vivent leur succès présent à la façon de rentiers enfermés dans un confort solitaire et hautain : aucune position n'est acquise éternellement, seules les remises en question sincères, le travail et l'innovation construisent la réussite.

Cet éditorial et l'ensemble de ce numéro sont dédiés à la mémoire de Jean-Michel Cazes, l'homme-protée de Lynch Bages, du Médoc et de nombreuses aventures viticoles aux quatre coins de la planète. Il nous a quittés au début de l'été, dans sa terre tant aimée de Pauillac, entouré de l'affection des siens et de tous les amoureux du vin. Jean-Michel, lui, savait que le vin était un sport de combat et de convictions (voir *En Magnum* n°25). Il avait été d'ailleurs l'un des premiers à comprendre le potentiel du Languedoc en créant en Minervois le domaine de L'Ostal Cazes, comme il fut l'un des grands artisans dans les années 1980 du renouveau du vin de Bordeaux. En plus de cinquante ans de carrière viticole, à force d'énergie, de talent visionnaire et de charisme, il aura fait passer le vignoble, ses vins et ses marchés dans une autre ère.

**THIERRY DESSEAUVE**



LA TERRE DES POSSIBLES. À la Une de notre numéro de rentrée, la lumière des cuves pyramidales du chai du domaine Clos du Temple. Rien ne raconte mieux que cette structure la renaissance de la région et ses nouvelles ambitions. Pour produire son rosé icône, Gérard Bertrand a demandé à l'architecte François Fontès de créer ce cuvier sans équivalent en France et dans le monde. Comme si ce vignoble à l'histoire pluriséculaire faisait table rase de son passé, reléguant à l'oubli ses habits sobres (et longtemps rudimentaires) pour enfiler le costume spectaculaire de la modernité. Est-il plus confortable ? Attirer les regards en brillant plus fort et plus longtemps oblige à se débarrasser de toute esbroufe. Le projet de ce Languedoc n'est pas de la poudre aux yeux ni un coup d'épée dans l'eau. Il passe par une exigence technique et intellectuelle, à la vigne, en cave, mais aussi en matière de distribution et de rayonnement. Chacune de ces structures, de tailles variables, dissimule une cuve tronconique en inox dimensionnée pour accueillir sur mesure les onze parcelles du vignoble de Clos du Temple. Qui ricane encore de cette idée ? Qui se plaint désormais de son positionnement ? Qui doute toujours du talent de Gérard Bertrand, de sa vision, son modèle ? Personne.

Dans l'égypte antique, les bâtisseurs géniaux qui élevaient ces « temples » vers le ciel souhaitaient permettre aux plus importants membres de leur société de se connecter avec le plan cosmique du divin et de la gloire. Leur immense savoir-faire a permis à ces merveilles de résister au temps qui passe et détruit. Que restera-t-il du Languedoc dans mille ans, de ses vignobles ? La volonté des hommes et des femmes – ce peuple du Midi – pliera sans rompre un nombre incalculable de fois devant tous les dangers que l'avenir lui réserve. Saisir cette photo demandait donc à notre photographe Fabrice Leseigneur d'être à la hauteur de l'évènement. Capturer la lumière, mettre en évidence un détail, choisir le bon angle, garder une part de mystère, refléter l'ombre et la lumière. Au bon moment, l'équinoxe est venu éclairer le haut des pyramides, recouvert de feuilles d'or, participant à illustrer la volonté d'une région à exister, coûte que coûte, dans l'univers des grands vins. C'est une civilisation qui a déjà commencé à briller. ■ *Hicham Abou Raad*

FABRICE LESEIGNEUR, HICHAM ABOU RAAD

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Septembre - novembre**

**2023 P.38-39**

Journalistes : -

Nombre de mots : **234**



*Accrochée au dur calcaire du massif de la Clape, les vignes regardent la Méditerranée, le soleil et le vent. Entre mer et montagne, le Languedoc, terre historique de la vigne, a connu une longue éclipse aujourd'hui levée.*

la terre des possibles / **DOSSIER**

# Languedoc

## la terre des possibles

Historiquement premier vignoble de France, le Languedoc a connu la prospérité la plus éclatante comme la misère la plus sombre. L'une comme l'autre de ces phases extrêmes n'ont pas contribué à faire de la qualité des vins produits un impératif essentiel. Il aura fallu une lente prise de conscience de pionniers et de visionnaires pour qu'apparaisse enfin une génération de bâtisseurs qui font de cette région la terre de tous les possibles et de toutes les opportunités, tant dans les types et les styles de vins que dans les ambitions. Nous sommes partis à la rencontre de ces femmes et ces hommes qui créent les grands vins de demain, et parfois même d'aujourd'hui, en pleine harmonie avec les enjeux de la nature.

### Le sommaire

- Une si longue histoire, **40**
- Le peuple du Midi, **46**
- Gérard Bertrand, le triomphe du French Flair, **52**
- Néo-vigneron, le réel avant le rêve, **60**
- Coopératives, un siècle de fraternité, **61**
- Jean-Claude Mas et la mémoire de l'eau, **62**
- Terroirs : Les piliers de la terre, **64**
- Sélection : L'entrée dans la Pléiade, **66**
- Œnotourisme : Un automne au soleil, **70**



# UNE SI LONGUE HISTOIRE

PAR **ALAIN CHAMEYRAT**

DU SUCCÈS GALLO-ROMAIN DE LA VIGNE À CELUI INSTALLÉ DANS LA RÉGION PAR LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE, LE LANGUEDOC A LONGTEMPS CONNU DES HEURES GLORIEUSES. LES ÉPREUVES ET LES TRANSFORMATIONS ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE L'ONT FAIT SOUFFRIR PLUS QUE TOUTE AUTRE RÉGION. LA RENAISSANCE EST VENUE, ELLE EST MÉRITÉE

## SAISON 1 LE GLAIVE ET LA CROIX

Les historiens datent l'introduction de la vigne dans la région par des marchands grecs vers le VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère. En attestent nombre d'amphores grecques, de coupes étrusques qui permettent une datation précise. Les recherches récentes montrent même une culture un peu antérieure. Les Romains développent la viticulture après leur conquête de la Gaule. Le climat chaud permet une production à peu près régulière de vin. La viticulture de la grande région romaine que l'on appelait la Narbonnaise fait ombrage

aux propriétaires transalpins. En l'an 92, l'empereur Domitien exige l'arrachage de la moitié des vignes gauloises. Son édit vise les vignes plantées dans la plaine, les moins qualitatives, pour les remplacer par du blé qui commence à manquer. En l'an 280, Probus, un autre empereur, lève l'interdiction de planter. La prospérité apportée par une viticulture abondante dure jusqu'à la fin de la Pax Romana. Le peuple gallo-romain, devenu décadent, est dans un premier temps absorbé par celui des Wisigoths, moins barbares et beaucoup plus cultivés que ne le racontent nos manuels scolaires. Trois siècles durant, les Wisigoths ont dirigé le riche et paisible royaume de Septimanie. On en garde la mémoire en Corbières avec la montagne d'Alaric qui porte le nom du dernier des

rois wisigoths, occis par Clovis en 507. S'ensuit un long défilé des envahisseurs venus de l'est, du nord ou du sud, laissant derrière eux désolation et friches. Déferlent dans un sens les Arabes qui chassent les Goths et de l'autre les Francs qui boutent définitivement les Sarrasins hors du Languedoc. La paix revint avec les moines bénédictins et cisterciens dont les abbayes sont des bases de la recolonisation viticole du pays.

### RACINE DU TEMPS

La première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle est une nouvelle période tourmentée. Les zones agricoles et les vignobles sont dévastés par la tragédie cathare. La croisade contre les Albigeois permet d'exterminer « l'hérésie », remet au centre des croyances la



**LA DIVERSITÉ DES TERROIRS.** Dans aucune autre région viticole la vigne ne s'insère aussi naturellement dans le paysage. Présente depuis des siècles, elle fait ici partie du milieu naturel.

doctrine du clergé romain, pilier de la monarchie. Elle se termine avec le rattachement de la contrée à la couronne des rois de France. Le promeneur dans la région peut encore admirer les hauts lieux de cette épopée, châteaux de Quéribus, de Puivert, de Puilaurens, de Peyrepertuse, et autres bastions militaires perchés sur la montagne aux frontières des royaumes de France et d'Aragon et investis par les Cathares pour se défendre. La sérénité revenue est propice à la vigne. La viticulture en coteaux est de qualité pour l'époque. Le vin est apprécié et de plus en plus distribué, notamment grâce au canal du Midi ouvert en 1683 qui relie désormais la Méditerranée à Toulouse. Les archives de l'époque mentionnent aussi des exportations de vins du Languedoc vers l'Angleterre et les Pays-Bas. Une succession d'hivers rudes détruit les oliveraies et favorise l'extension de la vigne dans un monde encore largement dominé par la polyculture. Tout bascule avec le début de l'ère industrielle.

LEIF CARLSSON

## SAISON 2 L'ASSOMMOIR

Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, la population française passe de 30 à 40 millions d'individus. Elle s'urbanise fortement. Les conditions de vie difficiles des ouvriers massivement recrutés pour l'exploitation des mines et des usines engendrent une forte demande de vins à bas prix. L'arrivée du train, transport facile pour les vins, pousse le Languedoc à devenir le principal producteur de vins de consommation courante. Les premiers trains circulent entre Montpellier et Sète en 1839 puis vers Nîmes dès 1845. Paris est reliée à partir de 1860. En 1880, l'initiative peu inspirée de la Troisième République facilite l'ouverture massive des débits de boissons, surtout dans les quartiers ouvriers des grandes villes. On y compte en moyenne jusqu'à trois bistros pour cinq immeubles. La consommation de vin et d'alcool monte en flèche. Sous le nom de vin, on sert dans ces établissements d'exécrables « bibines » plus ou moins trafi-

quées ou falsifiées. En 1840, Paris consommait jusqu'à 860 000 hectolitres de vin. Elle en réclame cinq millions à la fin du siècle. Il faut du vin, beaucoup de vin. Pour répondre à la demande, le Languedoc est transfiguré en quelques années au mépris de la tradition ancienne de polyculture. Le blé disparaît au profit du vignoble. Il passe de 170 000 hectares en 1788 à 450 000 en 1900.

### UNE MONOCULTURE

Les archives d'une petite commune des Corbières, Thézan, donnent une idée de la révolution culturelle de l'époque. En 1807, le village de Thézan-Corbières cultive 100 hectares de vignes et 700 hectares de céréales. En 1882, les céréales ne concernent plus que 10 hectares et la vigne couvre 1 740 hectares. Les mêmes plaines où l'empereur Domitien fit arracher les vignes qui produisaient un vin de mauvaise qualité redevennent en quelques décennies un océan de vignes. Même les catastrophes sanitaires du XIX<sup>e</sup> siècle ne ralentissent pas le mouvement. Comme l'oïdium qui, aux alentours

des années 1850, attaque les feuilles de la vigne et les fruits. Ou bien sûr le dévastateur phylloxéra, dès 1863, et le mildiou, ce champignon qui se fixe au dos des feuilles, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Grâce à la bouillie bordelaise mixant du sulfate de cuivre à de la chaux et à l'introduction de plants américains utilisés comme porte-greffes naturellement résistants au phylloxéra, le vignoble est complètement régénéré dès le tout début du XX<sup>e</sup> siècle, apte à produire beaucoup et beaucoup trop, sans doute, dans les années fastes.

### SAISON 3 LE MIDI SE MEURT

Le tissu économique viticole de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle est tripartite et interdépendant. Bon nombre de petits propriétaires ont profité de la forte demande pour s'installer dans une relative aisance. De grandes propriétés viticoles sont constituées par une bourgeoisie largement enrichie grâce aux volumes produits. Un négoce efficace s'organise et prospère, composé d'entités économiques de grande envergure. Le vin coule à flots à Bercy et dans les grandes villes, pur produit de la vigne parfois, souvent mélange plus que douteux. On ne compte pas le nombre d'intermédiaires plus ou moins sérieux, plus ou moins rigoureux, plus ou moins honnêtes. La distinction entre négoce et grandes propriétés devient floue. Chaque partie développe des intérêts dans l'autre, motivées par l'entrepreneuriat et souvent par homogamie sociale. Une ville comme Béziers – elle n'est pas la seule – conserve les traces de cette richesse dans la qualité architecturale de nombreuses demeures de la vieille ville qui datent de cette époque. La folie de planter partout a permis une relative prospérité. Tout en ignorant les conséquences de la surproduction une fois le vignoble reconstitué et les maladies de la vigne contournées. Au début du siècle, le sort de la grande masse des viticulteurs devient précaire. En 1904 et 1905, les récoltes sont extrêmement abondantes dans toute l'Europe. En France, la production enregistre une hausse de 96 %. Les cours fluctuent, sont divisés par cinq. Le vin languedocien se vend mal, les stocks grossissent. Dans les troquets des grandes villes, on vend même le vin « à l'heure » : on paie et on boit tout le vin que l'on veut ou que l'on peut boire. Face au marasme, ni Gaston Doumergue, député du Gard et futur président de la République, ni Félix Aldy, député de l'Aude, ne réussissent à sensibiliser leurs collègues parlementaires sur la question viticole. Leurs propositions visant à la défense du vin naturel sont rejetées.

#### À BAS LES EMPOISONNEURS

En 1905, une manifestation rassemble 15 000 personnes à Béziers. Un certain Marcelin Albert, qu'on appelle « le roi des



**LA FORCE DU CLIMAT.** Ici, le vent et le soleil décident conjointement du devenir du paysage. Celui-ci s'adapte, tant dans ses bois et garrigue d'arbres à feuillage persistant que dans ses variétés de vignes et ses modes de taille où les rameaux de feuilles protègent les raisins de rayons trop agressifs.

LEIF CARLSSON

gueux », lance sa pétition. Elle réclame : « Les soussignés décident de poursuivre leurs justes revendications jusqu'au bout, de se mettre en grève contre l'impôt, de demander la démission de tous les corps élus et engagent toutes les communes du Midi et de l'Algérie à suivre leur exemple aux cris de Vive le vin naturel ! À bas les empoisonneurs ! ». Les manifestations reprennent en 1907 et se multiplient. Juin 1907 marque l'apogée de la contestation, la place de la Comédie à Montpellier est envahie par une foule estimée entre 600 et 800 000 personnes. À l'époque, le bas Languedoc comptait environ un million d'habitants. Ce jour-là, plus d'un Languedocien sur deux manifeste. La révolte vigneronne reçoit l'aval de toutes les tendances politiques. Des royalistes aux radicaux, tous soutiennent activement le mouvement. Clémenceau, alors président du Conseil, fait appel à l'armée. Elle a pour ordre de tirer sur les manifestants. Les assassinats de civils et les nombreux blessés provoquent la mutinerie d'une partie de l'armée, notamment les régiments constitués de soldats locaux. La fourberie de Clémenceau décapite le mouvement en discréditant son leader, Marcelin Albert, et en promettant l'absence de sanction aux régiments mutins (que Clémenceau enverra en première ligne dès les premiers jours de la Grande Guerre). Un certain calme revient dans la région, mais sur le fond, les problèmes ne sont pas résolus.

#### LA GUERRE BOIT TOUT

La surproduction chronique est absorbée par la consommation des Poilus de la Première Guerre mondiale. Jusqu'en 1914, le vin ne fait pas partie du quotidien du soldat, ni en temps de paix, ni en temps de guerre. « L'eau est la boisson habituelle du soldat », spécifie le règlement intérieur des armées. Dès le mois d'octobre 1914, l'Intendance avertie d'une prévisible guerre de longue durée ajoute à l'ordinaire des troupes une ration de vin afin d'améliorer la vie et le moral dans les tranchées. C'est l'acte de naissance du Père Pinard, un vin fort médiocre. Tout soldat reçoit quotidiennement un quart de vin, approvisionnement relativement facilité par l'abondante vendange de 1914. Cette ration reconnue insuffisante est doublée par le Parlement en janvier 1916. À partir de janvier 1918, la ration passe à trois quarts de litre par jour. La demande de l'armée est énorme. Les wagons-citernes rejoignent les entrepôts à l'arrière du front avec un rythme de rotation de 8 000 hectolitres par jour, soit l'équivalent de 1 200 000 bouteilles quotidiennes. Malgré le retour de la paix, la région continue de vivre crise sur crise pendant l'entre-deux-guerres. La surproduction locale est renforcée par l'importation des vins algériens à bas prix. C'est la fin de l'âge d'or du négoce local qui décline, se concentre. Il ne trouvera de second souffle que bien plus tard.

## SAISON 4 RECONQUÊTE CONTRARIÉE

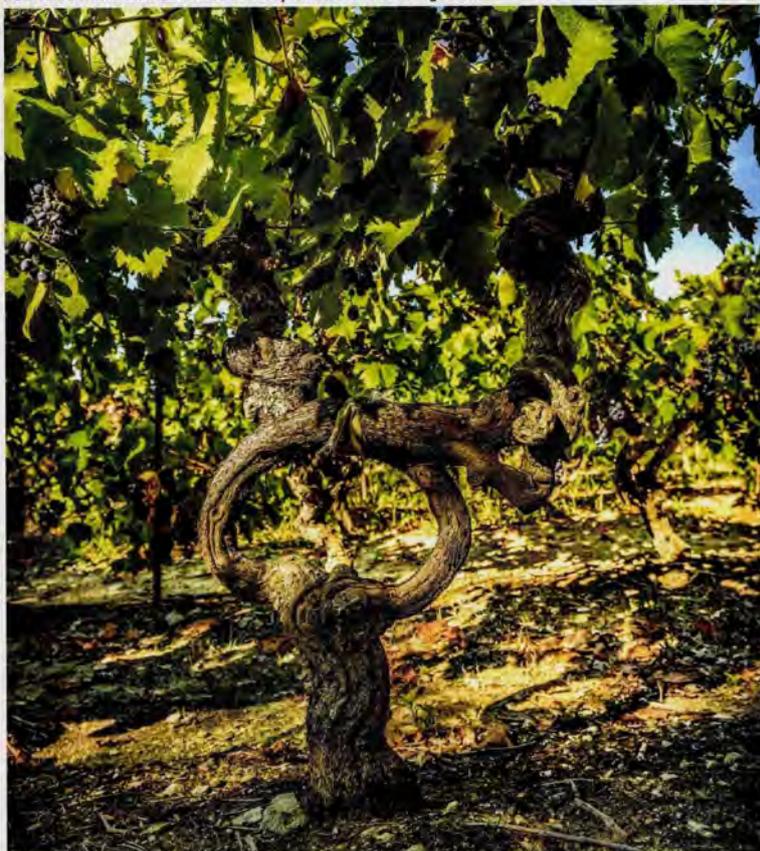
À partir des années 1950, une politique globale est appliquée pour faire du Languedoc le pourvoyeur principal de vins de consommation courante en Europe en améliorant significativement leur qualité. Un vaste effort de communication est lancé dans la région pour défendre l'idée d'une nécessaire restructuration des structures vitivinicoles. Cette rénovation passe inévitablement par l'amélioration de la qualité comme le soulignait les responsables locaux de l'époque : « On ferait un mauvais calcul si on espérait que les Allemands, Belges, Hollandais et Luxembourgeois vont se jeter sur des vins faiblement alcoolisés et de médiocre qualité » (J. Dubosen, 1963). Une évidence au regard du niveau de vie qui s'améliore en Europe, avec une évolution des goûts et des attentes des consommateurs, re-

haussant les critères requis pour conquérir les marchés. Dans un contexte de concurrence renforcée par la future entrée dans la CEE, les organismes départementaux et régionaux en charge de la politique viticole dans le Midi se lancent dans un mouvement de diffusion de techniques plus modernes, à la fois productives et commerciales. Le message est clair, améliorer l'encépagement en abandonnant, quand c'est possible, les cépages producteurs hybrides comme l'aramon ou, plus curieusement, le cinsault. Le carignan fait aussi partie des bannis. On s'apercevra plus tard qu'il résiste pourtant bien aux chaleurs extrêmes sans donner des degrés d'alcool trop importants et fait, à ce titre, un bon support d'assemblage.

#### EUROPE, MOI NON PLUS

Par des subventions d'arrachage et de replantation, on encourage les vigneronns à remplacer ces cépages par le grenache, la syrah ou même le merlot. On les incite également à limiter les rendements autour de 40 à 50 hectolitres à l'hectare, au respect

**UNE VITICULTURE TRANSFORMÉE.** Si, comme ce pied centenaire, le Languedoc peut s'enorgueillir d'un patrimoine de vieilles vignes sans pareil, il s'appuie aussi sur plus 170 variétés différentes plantées, certaines autochtones, d'autres venues d'ailleurs. Toutes s'épanouissent avec vigueur.





**LE CONTRAIRE DE L'UNIFORMITÉ.** À l'heure où le vignoble découvre l'agroforesterie, le Languedoc imbrique depuis toujours ses vignes dans un paysage où la diversité écologique est la règle.

d'un degré minimum, entre dix et onze degrés (les vins d'autrefois ne titrait guère plus de huit à neuf degrés). Cet effort de modernisation est d'autant plus important que la filière, alors déclinante, se caractérise par une rigidité technique quant aux systèmes de production, une taille de structure souvent modeste, l'absence volontaire de diversification, le refus des risques commerciaux et le vieillissement de la population vigneronne. Au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les milieux viticoles sont dans un premier temps partagés et circonspects face à la question européenne. Rapidement, les syndicalistes se montrent inquiets puis opposés, bientôt radicalement, à la politique communautaire. Première cause du dialogue difficile entre les instances communautaires et les vignerons, la violence utilisée par certains mouvements, de manière systématique dans les années 1970, puis plus épisodiquement au cours des décennies suivantes. Le 4 mars 1976, à Montredon, une fusillade éclate entre manifestants et CRS. Deux morts, un CRS, un vigneron audois. Entre 1998 et 2010, la région ne connaît pas moins de trente-huit actions violentes revendiquées, allant de l'inscription de slogans sur les murs de chais ou de grandes surfaces

jusqu'à l'incendie de dépôts de négociants. Le mouvement s'est calmé depuis, mais il y a régulièrement des soubresauts.

#### LENTEMENT, LE SYSTÈME RECONNAÎT

Pour améliorer la situation, il faut un cadre juridique et des appellations pour guider le consommateur. La création des AOC à partir de 1935 ne concerne pas le Languedoc, jugé trop peu qualitatif à quelques exceptions près, tels les vins de Fitou et ceux produits à partir de la clairette du Languedoc ou du muscat de Saint-Jean-du-Minervois. Quelques zones, à partir de 1951, sont déclarées VDQS (vin délimité de qualité supérieure), une catégorie intermédiaire entre les vins de pays et les appellations d'origine. La classification de la grande zone des coteaux du Languedoc a lieu en 1985, portée par des visionnaires qui poursuivent l'action de Jules Milhau, Jean-Claude Bousquet (domaine Pech-Redon) et Jean Clavel, du domaine du même nom. Professeur à la faculté de droit de Montpellier, il est aussi président fondateur d'une cave coopérative à Saint-Chinian. La reconnaissance des terroirs en appellations spécifiques continue lentement. Après l'officialisation des AOC terrasses-du-larzac, la-clape, pic-saint-

loup, au tour bientôt des grès-de-montpellier, de pézenas, puis un jour de montpeyroux, de sommières, de saint-georges-d'orques, de cabrières. Une décomposition plus fine des terroirs, à la bourguignonne, sera le sujet dans un futur lointain. Elle semble inévitable. L'appellation terrasses-du-larzac, par exemple, étendue sur 40 kilomètres et loin d'être homogène en sols et en altitude, méritent un plus fin découpage.

#### IGP ET VIN DE FRANCE

Si les appellations mettent un terroir en avant, l'essentiel des vins produits en Languedoc l'est aujourd'hui en indication géographique protégée (IGP). La dénomination a succédé à celle de vin de pays, devenue désuète. La très puissante IGP pays-d'oc regroupe la moitié des surfaces du Languedoc et plus encore des volumes. Bien promus, les vins de cette IGP mettent souvent en avant un cépage, signe de reconnaissance pour le consommateur. Les autres IGP du Languedoc souffrent, sauf quand les vins sont produits et proposés par des vignerons reconnus pour la qualité de leurs vins d'appellation. Nous avons été étonnés lors de nos dégustations de voir le nombre de belles cuvées désormais commercialisées en vin de France, faute

LEIF CARLSSON, FABRICE LESEURNEUR

de pouvoir utiliser la bannière des AOC. En cause, souvent, l'impossibilité de réaliser un vin d'un seul cépage. Il est urgent de revisiter les décrets d'appellation et de supprimer les pourcentages de cépages autorisés qui alimentent ce repli en catégorie vin de France, négation par définition de la notion de terroir. Tout en conservant, bien sûr, les cépages qualitatifs actuels, et sans tourner le dos aux cépages adaptés au réchauffement qualitatif comme le tempranillo et le sangiovese, aux cépages anciens oubliés comme le ribeyrenc et le grenache gris et aux cépages résistants aux maladies développés par l'INRA.

## SAISON 5 LA TERRE PROMISE ?

À partir de la fin des années 1970, quelques vigneronnes comprennent l'impasse dans laquelle le Languedoc viticole conduit sa production qui intéresse de moins en moins un consommateur plus aisé et plus exigeant. Conscients de l'existence de grands terroirs, passés par l'école, ils disposent du bagage technique pour vinifier. Entre les pionniers qui ont fait bouger les lignes dans les années 1980 (voir page 46 de notre dossier), les acteurs historiques convertis dès les années 1990 à une vision de la qualité (voir page 50), les nouveaux venus attirés par la promesse d'une Californie française (voir page 50), la région a créé son lot de destins. Y compris pour les derniers arrivants qu'il faudra suivre de près. Certes, l'engouement s'essouffle un peu depuis quelques années. Christophe Bousquet, président du conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL), admet que les nouveaux venus se font plus rares qu'au début des années 2000. Le prix des meilleures vignes a augmenté sur les terroirs réputés comme ceux des terrasses du Larzac ou du pic Saint-Loup, où l'hectare oscille entre 60 et 80 000 euros. Comparé à d'autres vignobles, la Bourgogne ou la Champagne, cela reste raisonnable. Par endroits, vers Saint-Chinian, le prix de l'hectare ne dépasse pas les 10 000 euros. Nos dégustations répétées nous ont permis de repérer quelques domaines à suivre de près, comme Clos Constantin, La Chouette du Chai, Les Païssels, Uma, Le Chai d'Émilien, Mas Combarèla, Mas Lasta, le domaine de l'Accent, par exemple. Avis aux amateurs.

### CEUX QUE L'ON VA BOIRE

Dans un contexte de consommation qui continue à fléchir, la tendance en Languedoc semble confirmer la cohabitation de trois segments de marché. Au sommet, on trouve des vins recherchés par le public averti, produits par des exploitations réputées ou par un négoce qualitatif. Certains lancent des cuvées proposées à un prix

élevé, jusqu'à plusieurs centaines d'euros, pour affirmer que le Languedoc est devenu un must have. Le Languedoc doit-il suivre les traces des grands toscans pour s'affirmer et exister auprès des collectionneurs d'étiquettes, en Asie notamment ? Il y a une autre carte à jouer. D'autres producteurs iconiques, et non des moindres, préfèrent rationner leurs cuvées recherchées sans les mettre hors de portée de la bourse des amateurs qui boivent les vins. Au centre de ce marché, un grand nombre des cuvées qualitatives produites par ces mêmes opérateurs sont proposées au consommateur, entre 15 et 30 euros. On en compte facilement plus d'une centaine chaque année lors des dégustations comparatives de notre guide, Le Nouveau Bettane+Dessauve. Le bas de la pyramide répond à un marché de masse alimenté par des vins de cépage sous la bannière IGP pays-d'oc et par des marques fortes. Ces dernières sont portées par des négociants de qualité dont la capacité financière permet de communiquer suffisamment auprès du public et de véhiculer un message sur des valeurs adaptées à la demande, notamment celle des jeunes consommateurs. Pour bien tenir ce rôle, le négoce aura besoin d'apporteurs de raisins. Face aux arrachages, aux départs en retraite massifs de coopérateurs, il devra certainement continuer à investir dans le rachat de vignes. Beaucoup l'ont déjà fait, comme Gérard Bertrand et ses 900 hectares, Jean-Claude Mas (Domaines Paul Mas) et ses 940 hectares ou encore Advini avec plus de 200

hectares. La typologie des opérateurs économiques va continuer à évoluer. La frontière entre les producteurs indépendants et le négoce, curieusement très ancrée dans l'esprit du public, devient de plus en plus perméable et le sera demain plus encore.

### PROCHES DU SOMMET

D'immenses progrès ont été réalisés. Ils sont évidents chez beaucoup d'opérateurs. Au programme des chantiers de demain, la technique. L'amélioration des élevages est encore nécessaire, trop de cuvées de base sont plus agréables que la cuvée de haut de gamme qui dispose des tannins les plus fins, inutilement alourdis par des boisés mal adaptés. Mais face à un savoir-faire qui a globalement révolutionné en quelques décennies la production de toute la région, le faire-savoir reste à la traîne. Les budgets de communication de l'ensemble des acteurs du Languedoc, individuels et collectifs sont sans commune mesure avec ceux d'un pays comme l'Australie qui ne cultive guère plus de la moitié de la surface viticole languedocienne. Certes, les défis sont nombreux, l'adaptation au réchauffement climatique n'est pas le moindre avec des périodes de sécheresse sans précédents, de gel, des fluctuations des rendements, mais aussi la pression sociétale, les contraintes réglementaires, les exigences environnementales. Mais les crus du Languedoc en 2023 ne souffrent plus de la comparaison avec les vins des régions plus établies. Nos dégustations comparatives ne cessent de le confirmer. Suivez nos conseils d'achat (voir page 66) pour vous en convaincre. ■

**UNE OFFRE REPENSÉE.** L'antique distinction entre plaine et montagne n'a plus cours. Celle entre appellations et IGP ou vins de cépage s'inscrit dans une logique d'innovation et de complémentarité.





**DOSSIER / portraits**

SANS CES ÊTRES LUMINEUX, LA RÉGION NE SERAIT SANS DOUTE PAR SORTIE DE LA NUIT. PIONNIERS, ACTEURS HISTORIQUES, RÉENCHANTEURS, ILS ONT FAIT DU LANGUEDOC CE QU'IL EST AUJOURD'HUI

TEXTES ET LÉGENDES **ALAIN CHAMEYRAT**

# LE PEUPLE DU MIDI

DEVANT LE SUCCÈS RENCONTRÉ par les pionniers qui ont démontré que l'on pouvait faire de grands vins en Languedoc, de nombreux vignerons intelligents installés de plus longue date décident dès les années 1990 de rompre avec les traditions et d'améliorer l'encépagement, les chais et les élevages. Certains créent à partir d'un domaine familial des négoce de pointe qui permettent de repenser le modèle dans la région. Bien d'autres domaines historiques sont sortis de la coopération et ont créé et commercialisé des vins de grande qualité. Ils sont trop nombreux pour les citer tous, mais leurs cuvées figurent dans nos sélections et dans notre guide des vins.

Quelques pionniers reconnus, des domaines historiques qui se réinventent, il n'en faut pas plus à la presse française et internationale pour décréter, au milieu des années 1990, que le Languedoc est une Californie française, véritable eldorado viticole qui permet beaucoup. Beaucoup de viticulteurs âgés, désabusés ou ruinés, offrent des vignes à céder quand elles ne sont pas à l'abandon, faute de repreneur. Le Languedoc dispose pour ceux qui veulent tenter l'aventure du potentiel pour faire de grands vins et d'une image qui ne demande qu'à être améliorée. Surtout, le prix de l'hectare de vignes est alors au plus bas, de l'ordre de 10 000 euros par hectare planté quand il vaut dix fois plus cher ailleurs et parfois bien plus.

## LES PIONNIERS

**OLIVIER JULLIEN**  
(MAS JULLIEN)

Demandez à cent vignerons talentueux qui a fait bouger les lignes en Languedoc, la plupart citeront Olivier Jullien. Ce fils d'apporteur en coopérative a pris conscience de la qualité des terroirs languedociens, créé sa propre exploitation et attiré dans son sillage nombre de vignerons qui ont suivi ses traces et démontré le potentiel des terrasses du Larzac. Tout a commencé au début des années 1980. Son BTS viti-oeno en poche, Olivier Jullien n'avait pas de vignes. Il a commencé à louer pour faire son vin et a réussi à le vendre en installant des panneaux publicitaires pour capter les touristes de passage et en posant des flyers photocopiés sur les pare-brise. Il se souvient d'un salon de vins où il proposait ses bouteilles à 30 francs (environ 15 euros de 2023). Il retrouve à la fin du salon Marlène Soría (Peyre-Rose) et Christophe Bousquet (Pech-Redon). « Tu as vendu une quille ? Non, aucune. » Pas facile de faire admettre un prix pourtant raisonnable aux

PRESSE



*Demandez à cent vignerons talentueux  
qui a fait bouger les lignes en Languedoc,  
la plupart citeront Olivier Jullien.*

consommateurs qui ne voyaient à l'époque en Languedoc que des pinards. Les premiers professionnels à acheter son vin ont été des Belges, sans préjugés sur les vins de la région. Les prix des grands bordeaux avaient considérablement augmenté, ils cherchaient d'autres sources d'approvisionnement pour leur clientèle. Puis, quelques restaurateurs comme les patrons du Mimosa à Saint-Guiraud ont envoyé beaucoup de leurs clients chez Olivier. Il a ensuite repris ses études pour obtenir un diplôme d'œnologue afin de mieux comprendre ce qui se passait vraiment dans un raisin et dans un chai. Curieusement, la tradition est allée ici de fils en père. Dix ans après le démarrage de Mas Jullien, le père d'Olivier, viticulteur coopérateur de son état, a lui aussi créé son domaine, Mas Cal Demoura, une aventure aujourd'hui brillamment poursuivie par les Goumard.

#### AIMÉ GUIBERT (MAS DAUMAS-GASSAC)

Un gantier de Millau, Aimé Guibert, se promène vers Aniane quand il tombe sous le charme d'un mas accroché à quelques hectares de vignes. Conseillé par Enjalbert, professeur à l'université de Bordeaux et spécialiste de la géologie viticole, il y fait planter en 1972 des cabernet-sauvignon non clonées. Ces vignes, issues d'une collection d'un pépiniériste, proviennent de grandes propriétés bordelaises des années 1930 et 1940. En 1978, Emile Peynaud, alors œnologue star du bordelais, suit à distance et conseille par téléphone la première vinification. L'exposition au nord des pentes du vignoble accentue l'effet d'un microclimat froid et réduit les heures d'ensoleillement, surtout durant l'été. La floraison de la vigne a lieu ici environ trois semaines plus tard que la moyenne du Languedoc, ce qui convient parfaitement au cabernet-sauvignon. Qualité et curiosité ont fait de Daumas-Gassac, annoncé comme le vin de pays le plus cher du monde, un succès.

#### LA FAMILLE ROUX (PRIEURÉ SAINT-JEAN-DE-BÉBIAN)

Dans les années 1970, le domaine Prieuré Saint-Jean-de-Bébian se transforme sous la houlette du propriétaire qui l'avait acheté en 1952. La famille Roux plante des cépages nobles venant des différentes régions viticoles françaises (syrah de chez Jean-Louis Chave, grenache du château Rayas, mourvèdre du domaine Tempier à Bandol) et conserve les cépages locaux (cinsault, carignan). En blanc, l'orientation est clairement donnée aux cépages de Châteauneuf-du-Pape (roussanne, marsanne et clairette). Passé entre les mains d'anciens propriétaires de La Revue du vin de France reconvertis en vigneron, puis revendu à des russes qui l'ont cédé récemment à un régisseur français, le domaine est une référence depuis la fin des années 1970.

#### MICHEL LOUISON (CHÂTEAU DES ESTANILLES)

En 1976, Michel Louison, un autodidacte, fut l'un des pionniers de l'appellation faugères en y introduisant la syrah – cépage qui fit la renommée du château des Estanilles au début des années 1980 – et les méthodes rigoureuses des grands châteaux bordelais. Il fut également l'un des premiers à embouteiller sa production dans le Languedoc. En quelques années, sa propriété est devenue la référence qui a fait connaître l'appellation. Le domaine a été repris depuis avec passion par Julien Seydoux.

#### JEAN ORLIAC (DOMAINE DE L'HORTUS)

Petit-fils de vigneron, Jean Orliac a débuté comme chercheur à l'université de Montpellier après des études à l'école d'agronomie de Montpellier et une maîtrise de sciences économiques. En 1978, tout en poursuivant sa carrière de chercheur, il retourne à la terre en trouvant cinq hectares de vignes en piteux état à Pic Saint-Loup. Après des replantations massives, son premier vin sort en 1990 et obtient de Robert Parker une note de 95 sur 100. Tout est relativement facile ensuite et les clients affluent. L'homme a su fédérer les vigneron autour de lui et sa vision qu'il résume ainsi : « *Il faut sortir du cycle infernal manifestation-subventions-distillation. Jetons les bases de l'appellation pic-saint-loup* ». Il y a trente ans, le nom de cette zone viticole n'était même pas connu à Montpellier, pourtant tout proche. Le domaine de l'Hortus en est aujourd'hui un représentant incontournable.

#### JÉRÔME JOSEPH ET LAURENT CALMEL (CALMEL & JOSEPH)

Ces deux-là ont parcouru le monde avant de se poser près de Carcassonne en 1985. À l'origine négociants sans chai, Jérôme Joseph et Laurent Calmel décident de créer l'ensemble de leurs vins avec pour ambition d'être au niveau des meilleurs producteurs locaux. Leur gamme s'est élargie depuis avec des vins de cépage impeccablement vinifiés et des cuvées dans la plupart des crus du Languedoc, parfaites représentations de ce que permettent leurs terroirs respectifs.

#### SYLVAIN FADAT (DOMAINE D'AUPIHAC)

Sylvain Fadat s'est consacré aux vignes familiales à la fin des années 1980, à une époque où il fallait tout réinventer. Il a osé miser sur un carignan que beaucoup délaissaient jusqu'à lui consacrer une cuvée dédiée, défrichant des terres d'altitude sur le terroir des Cocalières pour que ses vignes s'y sentent bien. Initiateur du bio puis de la biodynamie, c'est depuis le leader incontesté de Montpeyroux, un terroir à part au milieu de l'appellation terrasses-du-larzac.

#### ROBERT SKALLI (FORTANT DE FRANCE)

La famille Skalli, négociante en Algérie puis implantée en France à partir de 1961, a fédéré en 1987 un groupe de professionnels entraîné par Robert Skalli et Jacques Gravegeal pour créer la dénomination « *vin de pays d'Oc* ». Cette même année, Robert Skalli lança les premiers vins de cépage français sous la marque Fortant de France. Repris par le groupe Boisset en 2011, la marque propose des vins en IGP pays-d'oc qui mettent en avant les cépages. Une success story puisque cette IGP représente aujourd'hui plus de 50 % de toute la production du Languedoc.

#### MARLÈNE SORIA (DOMAINE PEYRE ROSE)

Cet emblématique domaine du Languedoc est dirigé par la discrète mais non moins emblématique Marlène Soria, fille de vigneron dont la première vie professionnelle n'était pas la vigne mais l'immobilier, la vente de propriétés de vacances. L'achat personnel d'une propriété a été le point de départ d'un changement radical. Marlène Soria a défriché la garrigue pour planter des vignes. Si rien ne la prédisposait au grand vin, le charme exceptionnel de ce bout du monde installé sur les hauteurs de Saint-Pargoire, à cinquante kilomètres à l'ouest de Montpellier, en a décidé autrement. Tombée amoureuse de ce paysage au milieu des bruyères et des cistes roses, elle a décidé d'y produire son vin. Tout a commencé en 1989, premier millésime apporté à la coopération locale. Le sentiment de ne pas aller au bout de ce que le terroir permettait imposa naturellement la mise en bouteilles au domaine dès le millésime 1990. La notoriété a ensuite progressé au rythme de l'intérêt croissant pour le Languedoc. Depuis, l'engouement pour Peyre Rose ne s'est pas démenti. Il est favorisé par la rareté des vins. Les rendements souvent inférieurs à 20 hectolitres par hectare ne multiplient pas le nombre de bouteilles et Marlène ne les commercialise qu'à leur apogée. En ce moment, vous trouverez le 2012.

#### CHRISTOPHE BOUSQUET (CHÂTEAU PECH-REDON)

Pech-Redon, situé au sommet du massif de La Clape, a été repris en 1988 par la famille Bousquet. Passionné, Christophe Bousquet produit des vins très identitaires, comme le permet ce splendide terroir, qui ne ressemblent à aucun autre dans tout l'arc méditerranéen. Christophe a repris la présidence de l'interprofession languedocienne (CIVL) pour faire bouger les lignes de la qualité et tenter d'apaiser l'éternel conflit d'intérêts entre le négoce et la production, pourtant totalement interdépendants.



## LES HISTORIQUES

### FAMILLE JEANJEAN

L'histoire de Jeanjean raconte à elle seule toute la saga des vins languedociens. Du fondateur si pressé qu'on l'appelait « *Père la Minute* » au développement brillant du groupe AdVini dont elle est le premier actionnaire, ce groupe familial basé dans les contreforts du Causse, à Saint-Félix-de-Lodez aura su se transformer au gré des multiples révolutions du Languedoc viticole. Elle a conservé ses racines et ses principes : acteurs majeurs du négoce local, les Jeanjean peuvent aussi s'enorgueillir de s'appuyer sur un beau patrimoine de vignobles comme le spectaculaire Devois des Agneaux d'Aumelas, sur le causse calcaire ou le remarquable tertre du Causse d'Arboras en terrasses-du-Larzac.

### JACQUES BOSCARY

(CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER)

Jacques Boscary a presque fait partie des pionniers du Languedoc nouveau avec son château acheté en 1942 en très mauvais état par sa famille. Il n'a eu de cesse de replanter ce vignoble et fait de longue date l'un des meilleurs vins de La Clape. Goûtez ses délicieuses entrées de gamme puis plongez dans ses grandes cuvées.

### LES FRÈRES VAILLÉ

(DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES)

En 1992, les frères Vaillé ont transformé le domaine familial en le baptisant La Grange des Pères. Avec une qualité parfois variable, mais souvent de premier plan, il s'est imposé comme une référence incontournable du Languedoc avec des vins devenus mythiques depuis la disparition récente de Laurent Vaillé.

### FRÉDÉRIC POURTALIÉ

(DOMAINE MONTCALMÉS)

L'exploitation familiale comptait 30 hectares de vignes intégralement vinifiées en cave coopérative. En 1998, Frédéric Pourtalié et son père Jean-Marie ont décidé de créer une cave particulière. La première vinification en rouge a lieu en 1999. Seulement 5 000 bouteilles étaient produites alors. Le succès mérité est venu rapidement, la production actuelle est de 50 000 bouteilles par an, la gamme est essentiellement constituée d'un seul grand vin rouge qui figure parmi les plus fins du Languedoc.

### LES SŒURS LOSFELT

(CHÂTEAU DE L'ENGARRAN)

C'est le respect d'un patrimoine familial qui a servi de moteur à la reprise par les deux sœurs Losfelt, Diane et Constance, de ce domaine et sa magnifique demeure, une folie montpelliéraine bâtie vers 1730. Elles produisent avec une régularité sans faille des entrées de gamme délicieuses et de grandes cuvées plus ambitieuses sur le terroir injustement méconnu de Saint-Georges-d'Orques aux portes de Montpellier.

### LA FAMILLE BORIE

(DOMAINE LES OLLIEUX-ROMANIS)

C'est en 1978 que la famille a repris l'exploitation du domaine Les Ollieux-Romanis, une partition du grand domaine Les Ollieux qui avait été scindée en deux plus d'un siècle plus tôt. Malgré les temps difficiles, elle a réussi à lui donner un second souffle puis à reconstituer en 2006 le domaine historique au grand complet. Inspiré par le château La Voulté Gasparets et sa mythique Cuvée Romain Pauc, le dynamique Pierre Borie est l'un des meilleurs représentants actuels des Corbières et nous régale avec une gamme irréprochable.

### FAMILLE LORGERIL

À partir de leur magnifique château de Pennautier, dans le secteur si intéressant aujourd'hui de Cabardès (parfait point de rencontre entre influences océaniques et méditerranéennes), Miren et Nicolas de Lorgeril ont bâti une belle entreprise viticole, s'appuyant sur des domaines situés dans des secteurs d'altitude (outre Pennautier, le minervois Borie blanche et les faugères et saint-chinian de Ciffre) mais aussi des innovations séduisantes comme le tonique ô-de-rosé. Début 2021, les Lorgeril ont entamé sur l'ensemble de leurs vignobles une collaboration avec les consultants Simon Blanchard et Stéphane Derenoncourt : le résultat, en particulier à Pennautier, est aussi novateur que réussi.

## LES RÉENCHANTEURS

### BASILE SAINT-GERMAIN

(DOMAINE LES AURELLES)

Basile Saint-Germain, architecte-paysagiste à Vence, est venu s'implanter en 1995 dans la zone de Pézenas. C'est un vigneron pointilleux, peu ont poussé l'exigence à ce niveau de détails. Il produit aujourd'hui l'un des rouges les plus qualitatifs et régulièrement le meilleur blanc de la région. La transmission est en cours et Basile tient à ce que Les Aurelles continuent à briller au firmament de la région.

### ISABELLE ET VINCENT GOMARD

(MAS CAL DEMOURA)

Fondé au début des années 1990, le Mas Cal Demoura fait partie des domaines précurseurs ayant contribué à la révolution qualitative des vins du Languedoc. Depuis 2004, après avoir abandonné une carrière prometteuse de consultants parisiens, Isabelle et Vincent Goumard concentrent leur énergie à interpréter les grands terroirs autour de Jonquières. Vincent a également été le président qui a participé à doter cette zone d'une appellation spécifique détachée des coteaux du Languedoc, l'AOC terrasses-du-larzac.

### GRÉGORY HECHT ET FRANÇOIS BANNIER

(HECHT & BANNIER)

La maison de négoce et d'élevage créée en 2002 par Grégory Hecht et François Bannier se consacre aux vins du pourtour de la Méditerranée, de Collioure à la Provence. La connaissance approfondie des vignobles et des caves est la base de leur métier : ils visitent chaque année plusieurs centaines de domaines pour ne sélectionner que les plus beaux raisins et les meilleurs jus, pour les assembler ensuite et proposer de parfaits représentants des meilleurs terroirs.

### JULIEN ZERNOTTE

(DOMAINE LE PAS DE L'ESCALETTE)

Julien a fait ses armes à Menetou-Salon après ses études d'œnologie, Delphine était attachée de presse chez Skalli. Ils voulaient créer un domaine qui leur appartienne. Après l'achat de vignes dont un restaurateur parisien ne savait que faire et la location d'une ancienne bergerie, pour y habiter et y faire le vin, l'aventure a démarré en 2001. À 350 mètres d'altitude, au sommet de ce qui est devenu depuis l'AOC terrasses-du-larzac, le domaine propose aujourd'hui les vins les plus frais de l'appellation, délicieux de l'entrée au sommet de la gamme. Au bout de vingt-deux ans, toutes les dettes viennent d'être remboursées, une nouvelle vie commence.



*C'est le respect d'un patrimoine familial qui a servi de moteur à la reprise par les deux sœurs Losfelt, Diane et Constance, du château de l'Engarran.*



*Vincent Goumard a été le président qui a participé à doter cette zone d'une appellation spécifique détachée des coteaux du Languedoc, l'AOC terrasses-du-larzac.*



*A partir de leur magnifique château de Pennautier, Mirèn et Nicolas de Lorgery ont bâti une belle entreprise viticole.*



ATTACHÉ À SES RACINES FAMILIALES EN CORBIÈRES COMME AUX LEÇONS DE VIE APPRISSES DU RUGBY, **GÉRARD BERTRAND** A BÂTI UN EMPIRE VITICOLE FAIT D'INTANGIBLES CONVICTIIONS ÉCONOMIQUES, D'AMBITION POUR SA RÉGION ET D'UNE BONNE DOSE D'INTUITIONS BRILLANTES

PAR **THIERRY DESSEAUVE**

# LE TRIOMPHE DU FRENCH FLAIR

LES ÉMOTIONS BOUILLONNENT dans le crâne de ce grand gaillard bâti à chaud et à sable. Tout se bouscule en cet instant précis, dans ce parking de Montpellier où il s'est garé parce que le téléphone mobile qu'il s'est fait installer dans sa voiture n'arrête pas de sonner. Gérard a 26 ans et une carrière solide au RC Narbonne qui, s'il n'est plus le grand club des années Spanghero, a remporté tout de même trois challenges Yves du Manoir consécutifs. Il a aussi repris le métier paternel de courtier en vin et de vigneron. Le Radiocom 2000, symbole national de la modernité téléphonique, pousse toujours sa sonnerie stridente. Gérard attend encore un peu avant de décrocher. Il veut laisser retomber l'excitation.

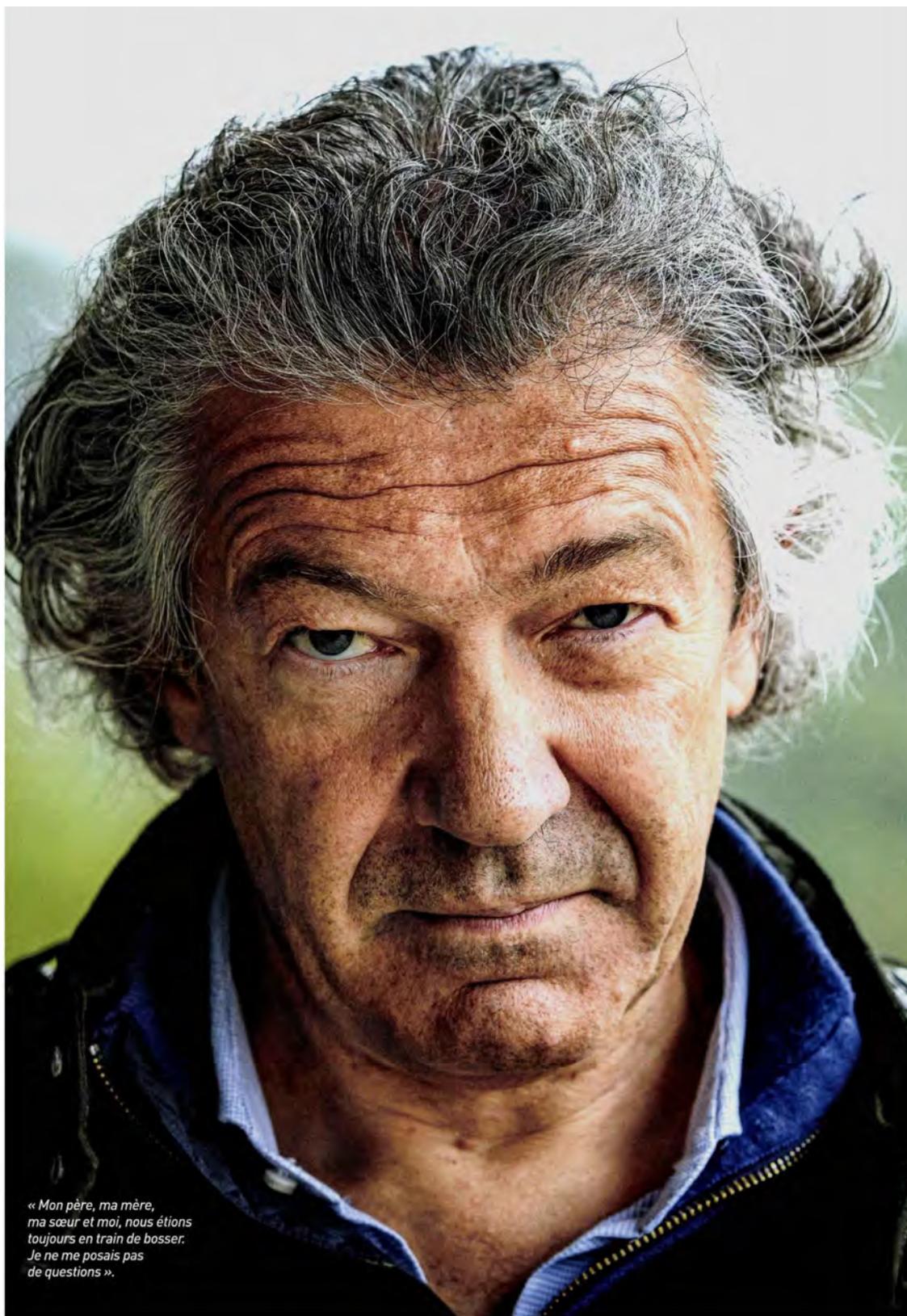
Quatre ans plus tôt, il s'est engagé bien malgré lui dans cette double vie de vigneron-rugbyman. Son père, la cinquantaine à peine passée, s'est tué en voiture. Avec sa disparition, c'est l'enfance qui s'est effacée,

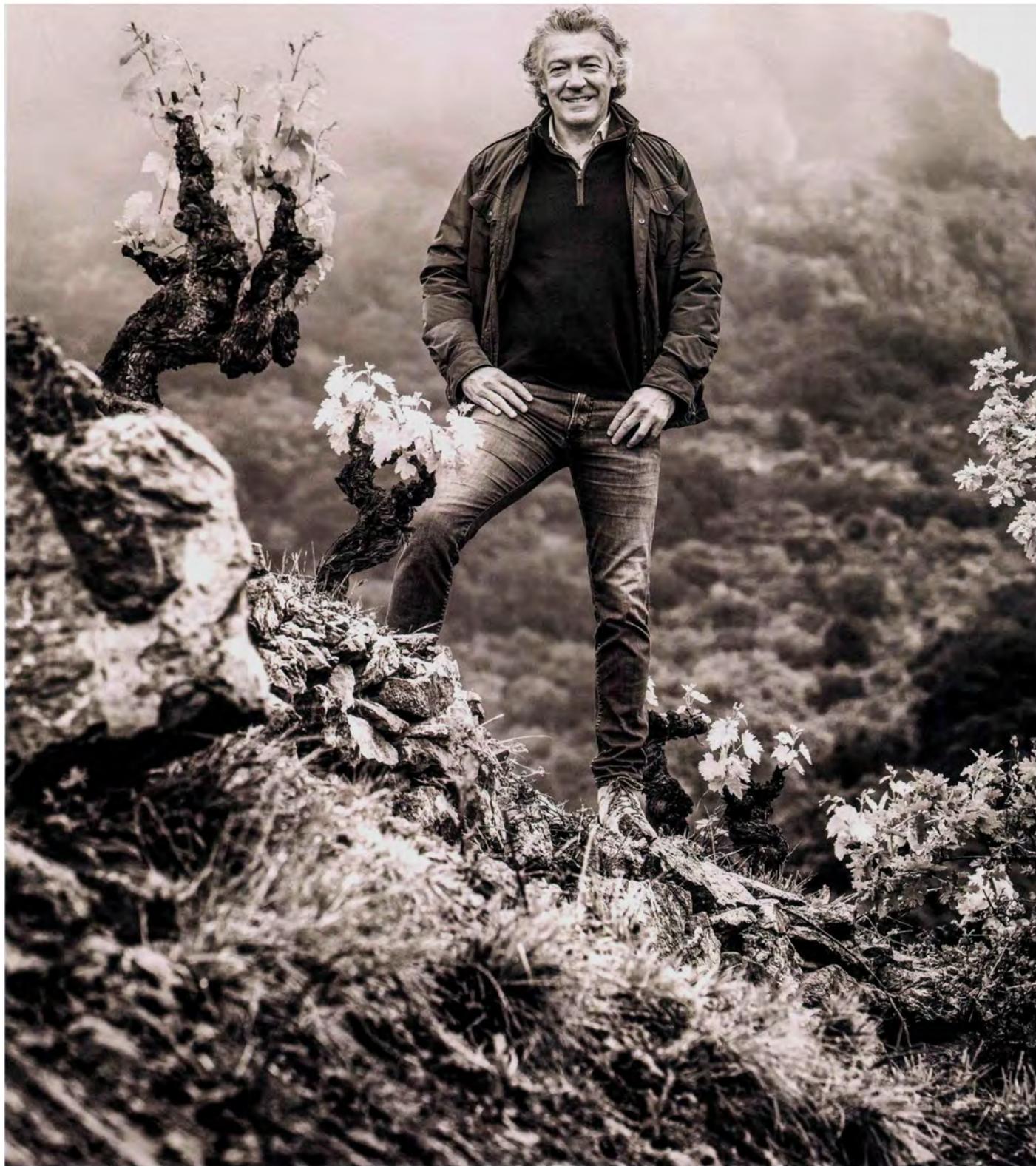
les rêves de gloire sportive qui se sont d'un coup limités, et la destinée tragique du Languedoc viticole qui s'est emparée de lui. Le téléphone sonne toujours. Il décroche enfin. Jean-Pierre Andlauer, l'acheteur de Monoprix, lui commande cinq mille bouteilles du corbières de Villemajou, son domaine familial. Cinq mille bouteilles ! Dans une région où l'on ne sait plus comment faire pour vider les cuves d'un vin qui se vend chaque année un peu plus mal. L'immense carcasse de Gérard Bertrand se déploie dans le parking, elle fait des bonds et hurle de joie. Le premier jour de sa seconde vie de vigneron vient de commencer.

## TAPER LE CAILLOU

La première avait débuté bien plus tôt, l'été de ses 10 ans. « Mon père m'a mis à la cave. J'ai commencé à faire tourner des pompes, à laver les cuves. À 13 ans, je travaillais avec ma sœur la journée dans les vignes, de 5 h du matin à 13 h, six jours par semaine,

du lundi au samedi inclus, pendant un mois et demi du 1er juillet au 14 août. On détestait les vacances. On tapait sur des cailloux pour enlever de l'herbe, on sulfatait avec la machine à dos. C'était vraiment basique. On avait un tracteur pour 60 hectares. J'ai planté beaucoup de vignes qui existent encore aujourd'hui. Sans rien me dire, mon père me formait déjà. Je détestais ces moments, mais en même temps, j'étais fasciné par l'énergie de mon père. J'ai commencé à déguster des vins dans son laboratoire. Je passais aussi mes week-ends à faire de l'embouteillage. Mon père, ma mère, ma sœur et moi, étions toujours en train de bosser. Je ne me posais pas de questions. » Dans les Corbières, en plein pays cathare, on est loin de la ville, du plaisir et de la facilité, mais personne ne traîne en route. En tout cas pas Gérard, même s'il regarde aujourd'hui sans nostalgie son enfance. « Dans les années 1970, la viticulture était une viticulture de combat, les vins étaient





« La biodynamie nous a permis de rééquilibrer et de limiter l'impact du climat méditerranéen ».

des vins de misère. La région était encore productiviste avec le grand négoce qui faisait des dizaines de millions d'hectolitres. Mon père était vigneron et courtier en vin. Dans son laboratoire, sur les 400 bouteilles qu'il rentrait par jour, 390 étaient du vin rouge. Les dégustations étaient toujours les mêmes, sans variété dans les cépages à l'époque. On retrouvait du grenache, du carignan, de temps en temps un peu de cabernet-sauvignon à Limoux ou un peu de syrah. En 1976, après la grande manifestation à Montredon, un mort de chaque côté, le ministre de l'Intérieur de l'époque avait parlé du vin languedocien en le qualifiant de "gros rouge qui tache". On ne pouvait plus continuer comme ça. Au domaine de Villemajou, mon père a fait partie des premiers à mettre des vins en fûts de chêne et à les embouteiller. »

#### PÈRE PUIS FILS

Par la brutalité du destin, par les opportunités que sa double carrière (voire triple, en intégrant le métier de courtier) lui offre et qu'il sait saisir, par son inextinguible soif d'entreprendre, l'aventure personnelle de Gérard Bertrand va ainsi sans cesse croiser et parfois guider celle du Languedoc viticole. En trente ans, l'homme a bâti un empire multiple, intégrant création de marques à succès (Gris Blanc, Côtes des Roses, Naturel, Autrement, etc.), développement de seize domaines – à ce jour – tous cultivés en bio ou en biodynamie, action pionnière dans l'œnotourisme avec son château L'Hospitalet (hôtel cinq étoiles, restaurants et même un festival de jazz) et élaboration des vins iconiques qui sont rapidement devenus les cuvées Clos d'Ora en rouge et Clos du Temple en rosé. Mais la force de ce parcours ne réside pas tant dans ce bilan impressionnant que dans cette fierté retrouvée d'une grande région viticole, qu'il a transmise plus que tout autre.

Ce parcours incroyable, il le doit à son père, Georges, pionnier d'une prise de conscience viticole, mais aussi arbitre international de rugby. « Mon père était un amoureux des terroirs. Quand j'étais gosse, il m'a emmené partout, j'ai fait tous les stades de France avec lui. Pareil pour les vignes. Je me souviens qu'il était amoureux des terroirs de Fitou, de Puzos, de Tuchan. Il me disait : "Tu vois, là, les vins se font tout seuls." Un jour, il m'a demandé si je voulais travailler avec lui. Quand je

lui ai dit oui, je pense que c'était le plus beau jour de sa vie. Il était au moins aussi content que le jour où j'ai fait mon premier match en équipe première à Narbonne, à 19 ans. Je suis allé faire l'armée au bataillon de Joinville à Paris. Quand je suis revenu, j'ai commencé officiellement à travailler avec lui au cabinet de courtage et ensuite dans les vignes. Ça a duré trois mois. L'accident de voiture, ça a été très brutal. Mais avec le recul, je me suis rendu compte que j'étais prêt. »

L'ouverture d'esprit, les rencontres et l'aventure qu'apportent vin et rugby vont guider le jeune Gérard. « En juillet 1988, en tant que courtier en vins, j'ai eu la chance d'être invité par Robert Skalli (alors créateur avec la marque Fortant de France des premiers vins de cépages, NDLR) à faire un voyage en Californie pour visiter la Napa et la Sonoma Valley. J'avais 23 ans. En revenant, je n'étais plus le même, j'ai eu la chance de rencontrer et de parler avec Robert Mondavi. Il m'a dit : "Vous savez, j'ai démarré à 58 ans. Vous avez un grand avenir devant vous si vous le voulez." C'est à ce moment-là que j'ai compris que je devais créer une marque comme lui l'avait fait. Pour moi, le Languedoc, c'était la Californie de l'Europe. Il m'a fallu trois ou quatre ans pour lancer Gérard Bertrand comme marque. J'ai démarré comme ça, avec l'idée d'être le Mondavi du Languedoc ! »

Quelques temps plus tard, il assiste en Corbières à une conférence sur l'élevage en barrique animée par Jean-Claude Berrouet, l'homme de Petrus. « Deux heures de discours passionnant. Je vais le voir à la fin, il me dit : "Je vous connais, vous jouez à Narbonne. Et je connaissais votre père. Si vous venez à Libourne, venez me voir." Huit jours après, je l'appelle : "Monsieur Berrouet, est-ce que je peux venir avec mes échantillons de Villemajou pour vous les faire goûter ?". Ce jour-là, il m'a réservé toute une matinée. Chaque année, pendant vingt-cinq ans, on a fait ensemble l'assemblage de Villemajou. Il m'a apporté son niveau de précision et son sens de l'élevage. Dans le Languedoc, en matière d'élevage en barriques, on n'était pas bon. Jean-Claude m'a ouvertement appris toute sa méthodologie, son savoir-faire, à la fois avec la dimension du poète et le message du scientifique. Quand on a la chance d'avoir les familles Dubernet (le grand cabinet familial d'œnologie des Corbières, NDLR) et Berrouet comme guides, ça permet d'éviter

de faire des conneries au niveau technique et de s'enrichir de gens qui sont des maîtres dans leur métier. »

Mais Gérard Bertrand est aussi un homme de communication, de commerce et de marketing, trois qualificatifs qu'il assume avec la même fierté que celle d'être un vigneron biodynamiste. « Quand j'ai signé au Stade Français (il sera capitaine du club parisien pendant la saison 1992-1993, NDLR), j'ai eu la chance de rencontrer Max Guazzini. Un ovin. Avocat, patron de la radio NRJ, président d'un club champion de France et roi des troisièmes mi-temps. Un génie de la communication et un sens aiguisé des relations humaines. Je n'avais jamais rencontré un mec comme ça, aussi intuitif, aussi charismatique, avec une telle aisance relationnelle et un pareil niveau de précision. Avec lui, tant que ce n'était pas parfait, il fallait continuer. »

#### REMONTER LA PENTE

Mais ces rencontres et ces leçons de vie ne font pas le succès. Au début des années 1990, le Languedoc traîne cette image de grand homme malade du vin. Malgré l'ambition, on se heurte vite au mur de l'indifférence. « Quand j'étais au Stade Français, je pensais que j'allais cartonner à Paris. Le problème, c'est que la catégorie des vins du Languedoc n'existait pas. Je me retrouvais en bas du rayon avec les vins de Buzet, de Madiran, etc. On ne vendait pas une bouteille. » Gérard Bertrand est pragmatique : il va partir du bas du rayon et remonter cette pente mètre linéaire par mètre linéaire. Pendant les quinze premières années, son terreau, c'est la France ; son champ de bataille, c'est la grande distribution.

Bien sûr, les esthètes, les experts et les snobs passent à côté de cette ascension sans éclat. Il en est conscient, se dit au fond de lui-même que si le destin l'a obligé à limiter ses ambitions avec le ballon ovale, il se doit de le forcer pour son métier de vigneron. « Je me suis construit commercialement, techniquement et surtout j'ai développé ma vision de l'avenir pour cette région. À partir de là, j'ai été ambitieux, en me disant qu'il y avait des terroirs à révéler. J'ai continué d'acheter des domaines et d'aller voir des banques. Le grand saut a été le rachat de L'Hospitalet en 2002. Je faisais huit millions d'euros de chiffre d'affaires et j'ai eu le courage, pour ne pas dire autre chose, de faire un chèque de neuf millions d'euros. Je n'ai pas dormi pendant quelques

« Notre histoire n'est pas celle de Bordeaux ou de la Bourgogne. Quand on met un prix sur un vin, on le décide mais après il faut le vendre ».

mois. « Ses banquiers non plus. Le négoce de son enfance faisait ce qu'on appelle de l'écoulement. « Moi, j'ai fait de la valorisation en construisant des marques. Faire du marketing, de la communication et de la promotion demande des moyens. J'ai été l'un des rares à créer une marque à mon nom. Quand tu regardes dans le monde, il y a une dizaine de marques fortes qui s'appuient sur le nom de la famille éponyme, j'ai eu l'intuition que c'était ce qu'il fallait faire. Mais pour ça, il faut suffisamment de marge pour promouvoir des marques, ce qui n'est pas le cas du négoce traditionnel qui répondait à la demande des marchés. Moi, j'ai passé mon temps à dire : "Je ne sais pas faire, allez voir mes collègues". Cela m'a pris quinze ans pour installer mes vins haut de gamme en France, et encore plus pour les vins de propriété. Je passe des heures et des heures à faire les assemblages. Tant que ce n'est pas parfait, je continue. J'ai formé une équipe d'une dizaine d'œnologues et on a une vision claire de ce que l'on veut faire. Je ne parle pas de style, je parle du caractère, c'est à dire le caractère révélé, le goût du terroir à percevoir. »

### RÉVÉLER LE TERROIR

Son métier de courtier lui a fait comprendre la variété des crus de sa région, il sait qu'il lui faut devenir maître chez lui. « La carte aux trésors de la région, je la connais ! Quand je visite un domaine, au bout de trois minutes, soit je tombe amoureux du lieu, soit cela ne me parle pas : la seule chose que l'on ne peut pas changer, c'est le terroir. On peut changer les hommes, les cépages, la cave, la maison d'habitation, mais on ne peut pas changer le terroir, donc quand je vais quelque part, je regarde d'abord le terroir. »

En commençant à compléter son patrimoine viticole en Corbières (le domaine de Cigalus s'ajoutant à l'originel Villemajou), en Minervois (Château Laville Bertrou), à la Clape (Château L'Hospitalet), puis Limoux (Domaine de l'Aigle), dans les terrasses du Larzac (Château La Sauvageonne) et le massif de la Malepère (Château de La Soujeole), Gérard Bertrand a pris très tôt des options culturelles qui ressemblent à un vrai choix de vie. « Je goûte beaucoup de raisins avant les vendanges, j'en mange deux ou trois kilos par jour pour vraiment décider des dates de récolte avec mes équipes. Un jour, alors que j'avais 40 degrés de fièvre, je me suis dit que je ne pouvais pas continuer

à bouffer des raisins pleins de produits. On a expérimenté la biodynamie sur notre plus vieille parcelle, une moitié en conventionnel, l'autre en biodynamie. Au bout de deux ans, j'ai vu déjà les différences sur la vigne et à la cave. J'ai commencé à comprendre que ça permettait d'avoir des sols vivants, de révéler le goût du terrain. J'ai compris aussi qu'arrêter la potasse fait augmenter le niveau d'acidité et donne des équilibres beaucoup plus subtils. »

La biodynamie s'installe dans tous ses vignobles dès 2002. « Ça demande beaucoup d'expérience, de compréhension du monde du vivant et une ouverture d'esprit. C'est une organisation complexe qui dit que le sol, le calcaire, la silice sont liés aux plantes intérieures et extérieures au soleil et qu'il y a des périodes spécifiques pour faire des applications spécifiques. La biodynamie nous a permis de rééquilibrer et limiter l'impact du climat méditerranéen. »

### LA FORCE QUI VA

Ce n'est pas une chose facile que de révéler les terroirs d'une région entière, longuement vouée de surcroît à la production de vin de table. Mais le pays a des atouts naturels. « Ici, il y a 70 cépages, avec des vieilles vignes et du savoir-faire. Il y a une palette et un potentiel dont aucune autre région ne dispose. Il y a aussi un sourcing suffisant pour faire des volumes et des produits qui permettent d'avoir à la fois la qualité et une dimension internationale. Ça tombe bien, j'ai beaucoup d'imagination ! Quand j'ai goûté, il y a trois ans, les vins orange du monde entier, j'ai eu envie de les réinventer en réduisant la durée de fermentation et en apportant beaucoup moins d'amertume, beaucoup plus de fruit et une vraie buvabilité. On a fait ce travail de fond pour pouvoir avoir des produits de grande définition et sortir de l'univers du rouge. Le rouge est l'univers le plus compétitif au monde. Le monde entier fait du rouge. Aujourd'hui, dans les blancs, il faut faire bon et en volume, comme nous. Dans nos propriétés, on fait 50 à 100 000 bouteilles de blanc. C'est une force d'avoir beaucoup de vignes en propriété et aussi une capacité d'innovation sur le négoce, cela permet d'être force de proposition. Innover, révéler des terroirs et créer des concepts nouveaux, cette viticulture-là, elle est passionnante. »

Effectivement, Gérard Bertrand vit dans un principe d'innovation permanente qui trouble ceux qui persistent à décrire le vin

comme un long fleuve tranquille. Renforçant toujours la précision de son travail dans ses domaines, il a également pris le tournant du rosé, avec une énorme ambition dans les douze hectares précieux de Clos du Temple, mais aussi à La Sauvageonne et avec des marques à succès qui tirent aujourd'hui la notoriété internationale de sa signature. Il s'intéresse tout autant aux bulles, depuis sa base de Limoux, et met le cap à l'ouest, vers Carcassonne (Castellum) et désormais Cahors. « J'ai visité une vingtaine de domaines et je suis tombé sous le charme d'un, le domaine de Cause, qui a des terroirs sidérolithiques. Le paysage est une carte postale à couper le souffle, mais on veut faire un très grand malbec ici, un grand cabors. »

Gérard Bertrand en revient toujours à ses fondations, celles que lui a inculquées son père dans les terres arides de Villemajou. Observer la nature, la respecter, lui obéir. Le réchauffement climatique n'est pas vécu ici comme une punition inéluctable, mais comme un défi qu'il faut relever avec déférence. « Il y a des questions à se poser sur l'évapotranspiration et sur le cycle de la vigne. Il y a des enjeux aussi auxquels il faudra que l'on fasse face avec sang-froid, mais aussi avec perspectives et avec vision. Les cépages locaux et ancestraux des régions sèches sont ceux qui résistent le mieux aux changements climatiques. Comme le grenache, le carignan. La syrah a besoin de sols plus profonds, elle aime l'eau, elle n'aime pas avoir les pieds au sec. Bien planter les vignes au bon endroit, sur le bon porte-greffe, c'est un travail de précision qui a été un peu négligé dans le passé et qui mérite beaucoup plus de conseils. »

Faire de ses faiblesses une force, c'est une leçon du judo plus que du rugby, mais Gérard Bertrand a intégré depuis longtemps le précepte. C'est un bâtisseur, largement parti d'une page blanche. Sa région ne pouvait s'appuyer sur une hiérarchie d'appellations ou de crus historique ? C'est une chance. « On a fait notre propre biéarçhisation parce que la culture ancestrale de la région est très égalitaire. On ne peut pas lutter contre ce fondement culturel. Notre histoire n'est pas celle de Bordeaux ou de la Bourgogne, c'est comme ça. En Californie, il n'y a pas de premiers grands crus. Cela n'empêche pas que les vins se vendent plus cher que dans toutes les régions du monde. Quand on met un prix sur un vin, on le décide, mais après il faut le vendre. »

## 8 crus emblématiques

### Orange Gold 2021, vin de France

La démonstration savoureuse de l'étonnante capacité d'innovation de Bertrand et de ses équipes. Parti de l'analyse du segment alors très émergent des vins oranges, comme il l'avait fait quelques années plus tôt pour le rosé, Gérard Bertrand travaille et produit une version très personnelle d'un vin souvent considéré comme peu consensuel. Sa cuvée est au contraire très accessible : les notes d'écorce d'orange s'associent à des nuances plus complexes en bouche, l'ensemble a de la fraîcheur, de la mâche, une finale avec beaucoup de finesse et de sapidité.  
93/100, 13,90 euros

### Domaine de l'Aigle, Aigle Royal 2021, IGP haute-vallée-de-l'aude

Ce domaine historique de Limoux, installé sur un spectaculaire coteau, a été, avant même sa reprise par Gérard Bertrand, un fer de lance de l'appellation pour les blancs de chardonnay. Ceux-ci

sont toujours généreusement constitués, mais ont gagné en fraîcheur avec les conseils d'un maître en la matière, Kyriakos Kynigopoulos, œnologue d'origine grecque qui a révolutionné le genre en Bourgogne. C'est cependant en pinot noir que la cuvée de prestige du domaine impressionne aujourd'hui le plus, avec un style sans lourdeur, énergique et complet, une belle dimension avec de la fluidité et un fruit très pur, racé.  
94/100, 25 euros

Il faut aussi découvrir Aigle Impérial 2015, l'ambitieux crémant de Limoux à la belle dimension racée et énergique.  
94/100, 64 euros

### Château de La Soujeole 2020, malepère

C'est certainement le terroir le plus étonnant révélé par l'activisme de Gérard Bertrand. Installé au sud de Carcassonne, ce vignoble vallonné, magnifiquement tenu, réussit la synthèse de l'océanique – avec merlot, malbec et surtout de magnifiques cabernets francs – avec l'ambiance climatique méditerranéenne. Juteux, croquant, d'une chair intense et profonde, ce la-soujeole impose sa personnalité.  
94/100, 31 euros

### Château L'Hospitalet 2021, la-clape

Centre névralgique du groupe de Gérard Bertrand, le château L'Hospitalet produit de grands vins rouges et blancs issus de la presqu'île calcaire qu'est le massif de la Clape. La syrah trouve ici l'une de ses meilleures expressions dans le sud de la France. Le vin est dense, profond, long et charnu, avec une finale minérale qui est la marque de ce grand terroir.  
93/100, 43 euros

Dans un registre encore plus ambitieux, la cuvée L'Hospitalitas 2021 possède une grande sève racée que l'on n'oublie pas.  
96/100, 75 euros

### Château La Sauvageonne 2021, terrasses-du-larzac

Superbement situé devant les Causses, ce beau domaine réussit de très beaux vins dans les trois couleurs. Avec ses notes de fraise et de laurier, sa personnalité élancée et suave, son grand vin est un rouge splendide marqué par un grenache très fin. Le rosé La Villa est lui aussi velouté, profond et très aromatique.  
96/100, 31 euros

### Château de Villemajou, La Forge 2021, corbières-boutenac

Berceau historique de la famille, Villemajou est un vaste vignoble de vallons et de croupes situé au cœur du massif des Corbières. Avec son encépagement dominé par le carignan et la syrah, il produit des vins de grande régularité, vieillissant bien. Cuvée parcellaire brillante, La Forge possède une intensité minérale et racée et une belle ampleur, profonde et savoureuse.  
95/100, 65 euros

### Clos du Temple 2022, languedoc Cabrières

Comme toujours chez Gérard Bertrand, le sens du marketing va de pair avec une vision ambitieuse et puissante. Acteur majeur du rosé en Languedoc, il a fait de son domaine Clos du Temple – magnifique terroir dans un site incroyablement isolé – un porte-drapeau ultra authentique et précis (biodynamie). Dès le premier millésime, un style très profond a été défini, parfaitement à l'équilibre entre la puissance aromatique (fruits rouges et blancs) et la finesse persistante.  
97/100, 220 euros

### Clos d'Ora 2021, minervois-la-livinière

Gérard Bertrand a repéré ce site spectaculaire des contreforts des Causses une vingtaine d'années avant d'y réaliser son premier millésime (2012). Il a pu ainsi y planter aussitôt grenache et mourvèdre qui complètent utilement la syrah dominante et de très vieilles vignes de carignan. Impressionnant depuis ses débuts, le vin d'Ora brille par sa grande harmonie profonde, sa sève et son intensité, sa somptueuse chair, sa longueur racée.  
96/100, 200 euros



Gérard Bertrand dans le chai du Clos d'Ora. Les cuves en béton permettent une maîtrise complète des vinifications du grand vin rouge.

FABRICE LESEIGNEUR



*C'est désormais plus difficile de trouver des vignes à reprendre. Il reste pourtant de nombreux terroirs à explorer et beaucoup d'autres à défricher.*

## LE RÉEL AVANT LE RÊVE

SUR CETTE TERRE DES POSSIBLES, NOMBREUX SONT LES NÉO-VIGNERONS QUI ONT TENTÉ LEUR CHANCE. POUR CEUX QUI VEULENT SUIVRE LEURS PAS, VOICI QUATRE PRINCIPES POUR NE PAS SE PERDRE EN CHEMIN

PAR **ALAIN CHAMEYRAT**

### S'INSTALLER

Le rachat d'un domaine existant est une option dont le prix peut devenir élevé si votre cible a une notoriété installée. L'avantage principal est de bénéficier de cette notoriété pour ne pas avoir à créer de toutes pièces un réseau de distribution, mais aussi de disposer de vignes et de matériels, voire d'un personnel formé, ce qui est devenu le plus grand luxe en 2023. Il est aussi tout à fait possible de créer un domaine ex nihilo. Une chance pour ceux qui ne disposent pas d'une fortune personnelle (même modeste) ou d'un apport venu, par exemple, de la vente d'un bien immobilier qui permette la reprise d'un domaine existant. C'est ce qu'ont fait Delphine et Julien Zernotte au domaine du Pas de l'Escalette. Il leur a fallu plus de vingt ans pour parvenir à se désendetter.

### RÉUSSIR

Pour réussir son installation, « il faut surtout être passionné », explique Olivier Julien, vigneron iconique et mentor de toute une génération de néo-vignerons languedociens. Si avoir la foi du charbonnier est une évidence, il faut surtout chercher un terroir de qualité. Sans celui-ci, pas de grand vin et pas de succès. Les Safer sont là pour aider à les trouver, tout comme les représentants des syndicats de vignerons. Le prix des vignes bien plantées a beaucoup augmenté. Il reste cependant raisonnable par rapport à beaucoup d'autres régions : 10 000 euros par hectare dans les appellations saint-chinian, languedoc, corbières, plutôt 50 000 euros en terrasses-du-larzac et 60 000 en pic-saint-loup.

### COMPTER

Le coût des bâtiments est un lourd poste de dépenses. L'immobilier dans la région est convoité par les touristes et par tous ceux – ils ont bien raison – qui cherchent une maison au soleil. Rares sont les maisons vigneronnes pré-équipées à vendre. Il faudra acheter ou louer un bâti existant dans la plupart des cas et le matériel de culture et de vinification coûte très cher. Ne pas négliger ce que les financiers appellent le besoin en fonds de roulement. Cultiver et vendanger des raisins n'est pas un acte anodin. Il est encore moins gratuit : 6 000 à 8 000 euros par hectare.

### DURER

Ajoutons à cela qu'il faudra « supporter » le coût de cette vendange plusieurs années, notamment pour les rouges, avant de récolter les fruits de sa commercialisation. Sans réseau de distribution, pas de notoriété. Celle-ci s'acquiert patiemment et se rémunère de son travail prend du temps. Le financement des premières années est un poste de charges important. La banque ne manquera pas de vérifier qu'il est pris en compte dans le business plan. Les frais de distribution sont par ailleurs conséquents. Créer un réseau commercial nécessite de multiples déplacements pour se rendre dans des salons, chez ses distributeurs. ■

*Si avoir la foi du charbonnier est une évidence, il faut surtout chercher un terroir de qualité. Sans celui-ci, pas de grand vin et pas de succès.*

FABRICE LESEIGNEUR



tendance / **DOSSIER**



En 1901, 128 viticulteurs de Maraussan décident d'unir leurs forces pour créer la toute première cave coopérative de France. Inscrite depuis aux monuments historiques, elle a permis à un tout un pays de survivre à la crise du phylloxera.

## UN SIÈCLE DE FRATERNITÉ

LE MODÈLE COOPÉRATIF EST L'UNE DES SPÉCIFICITÉS HISTORIQUES DU LANGUEDOC VITICOLE. QUELQUES DANGERS LE MENACENT

PAR **ALAIN CHAMEYRAT**

UN VIGNERON du début du XX<sup>e</sup> siècle qui possédait une exploitation de taille moyenne ou modeste ne disposait que rarement des moyens financiers et matériels pour vinifier convenablement un vin au goût des marchés. Les aurait-il eues qu'il n'avait pas forcément les compétences techniques pour le faire. Quant à l'accès au marché, vendre son vin à un consommateur de Lyon, Paris ou Bruxelles était mission impossible. Le concept de la coopération a germé dès 1901 et s'est répandu rapidement. L'idée d'un regroupement de viticulteurs est partie de quelques communes du Biterrois. Les deux premières à mettre en place une coopération pour vendre leurs vins sans intermédiaire ont été Maraussan et Mudaison. Cette initiative s'étant révélée judicieuse, elle a incité nombre de communes à créer leur propre cave pour tenter d'écouler les stocks. On a dénombré jusqu'à 600 coopératives en Languedoc. Trop petites, sans organisation commerciale efficace, elles ont vu leur nombre chuter après la Seconde Guerre mondiale. On n'en dénombrait plus que 360 en l'an 2000. Elles sont moins de 200 aujourd'hui, après une vague de regroupement qui n'a cessé de s'accroître. Le manque d'image qualitative de la région, la compétition internationale avec des pays producteurs à faible coût de main d'œuvre, la politique anti-alcool en France avec une chute de la consommation de vin par habitant (160 litres en 1990,

55 litres en 2000. 38 litres aujourd'hui) ont été les principaux moteurs de ces regroupements forcés.

### TROIS VISIONS, QUEL AVENIR ?

On peut distinguer aujourd'hui trois types de caves coopératives. La majorité sont des « *vracqueuses* ». Elles produisent des vins en vrac, essentiellement en IGP, à destination du négoce. En plus petit nombre, les caves dites « *mixtes* » produisent des AOP et des IGP pour partie en vrac, pour partie en bouteilles, mais aussi en bag-in-box, etc. Enfin, une dizaine de caves sont essentiellement orientées vers les vins d'appellation dans un souci de les valoriser. Certaines coopératives ont su créer des modèles efficaces comme celles d'Embres et Castelmaure qui bénéficie d'un terroir très

qualitatif, de Cascastel, du Pic Saint-Loup, de Mont Tauch, de Pomérols, qui a lancé une nouvelle gamme de picpoul-de-pinnet épatante ou encore de Cabrières dont peu de personnes savent qu'il s'y produit un rosé de premier ordre. Si ces quelques caves fonctionnent bien, beaucoup souffrent. De manière générale, le revenu des apporteurs de raisins – variable d'ajustement – est en baisse. Les contraintes climatiques imposent de changer encore de paradigme pour que le mouvement coopératif trouve un second souffle. Une autre contrainte plus insidieuse, mais qui inquiète tous les négociants acheteurs que nous avons interrogés, est l'âge moyen des apporteurs de raisins. Il augmente. Avec à la clé l'abandon, faute de repreneurs, d'exploitations gourmandes en travail quotidien et chiches en revenus. ■

*On a dénombré jusqu'à 600 coopératives en Languedoc. Trop petites, sans organisation commerciale efficace, elles ont vu leur nombre chuter après la Seconde Guerre mondiale. On n'en dénombrait plus que 360 en l'an 2000. Elles sont moins de 200 aujourd'hui.*



**DOSSIER / conviction**



AU DOMAINE DE LA FERRANDIÈRE, EN UTILISANT LES CARACTÉRISTIQUES D'UN SITE UNIQUE MODELÉ PAR L'HOMME AU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE, L'ENTREPRENANT **JEAN-CLAUDE MAS** AFFIRME UNE VISION ORIGINALE ET AMBITIEUSE DE LA CONDUITE D'UN VIGNOBLE. ET RÉALISE DES VINS BRILLAMMENT FRAIS ET SOUPLES

PAR **THIERRY DESSEAUVE**

# LA MÉMOIRE DE L'EAU

DANS CE SUD malmené par le réchauffement climatique, l'eau s'est replacée au centre des enjeux. Le débat de l'irrigation par goutte à goutte a vite perdu de son acuité avec les limites administratives apportées à l'utilisation même de ces techniques. Si certaines variétés locales – carignan, grenache en particulier – sont peu gourmandes en eau, c'est oublier un peu vite que le Languedoc est aussi une terre bénie pour des cépages venus d'ailleurs, rhodaniens ou atlantiques, dès lors que ceux-ci peuvent s'appuyer sur une alimentation en eau minimale. Rares sont les vigneron qui abordent le défi frontalement Jean-Claude Mas, serial vigneron qui en moins de quinze ans a construit à partir du domaine familial de Montagnac un géant viticole de plusieurs centaines d'hectares situés dans toute la région, a vite compris que pour avoir la main verte, l'apport d'eau à la vigne devait être parfaitement maîtrisé. Il en a développé une idée forte, à rebours d'un dogme souvent asséné. Non, la vigne ne doit pas souffrir pour produire du bon vin. Il explique avec conviction : « Je n'ai jamais mangé de bons fruits sur les arbres qui ont trop souffert. Soit la peau est trop épaisse, soit cela manque de maturité. La vigne doit être en pleine santé, en plein équilibre et pour arriver à mener à bien ses petits que sont les fruits. » Parmi les nombreux domaines où Mas met en place ses convictions et ses méthodes, le domaine de la Ferrandière est certaine-

ment le plus original. L'endroit, situé au sud du Minervois, est étonnant. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, des agronomes vénitiens, spécialistes de la fertilisation des marais, viennent ici assécher le vaste étang de Marseille et dressent au milieu de ces terres fertiles un écheveau de canaux alimentés par des sources. On y pratique depuis cette date des cultures vivrières, le riz en particulier, mais aussi la vigne.

## VIGNOBLE IMMERGÉ

C'est en goûtant et en achetant les vins de cette propriété vouée aux cépages internationaux que Mas se convainc rapidement de l'acquiescer. « Cette terre fertile est un terroir froid, avec de grosses amplitudes entre le jour et la nuit, dans une zone privilégiée, qui est entourée, drainée, où l'eau est essentielle et l'écosystème unique », explique-t-il. « À certains moments, on va inonder la vigne. On est dans un secteur gélif, mais on a cette grande chance en période de gel de printemps au mois d'avril de pouvoir inonder et éviter le gel. C'est ce qui rend cet endroit vraiment unique pour 17 cépages. » Jean-Claude Mas en est convaincu : « Citez-moi les grandes régions de France qui font des très bons vins et qui ne voient pas l'eau. Je n'en connais pas. L'eau est un élément essentiel de la vigne. Une vigne doit être un peu contrainte, on doit l'accompagner. On doit accompagner la nature dans la manière dont on la taille, dans la

manière dont on cultive le sol. Dans les terres fertiles, j'arrive à faire de bons vins avec des rendements maîtrisés parce que la taille est essentielle dans la maîtrise des rendements. Ici, c'est pareil. La nature donne beaucoup. Il faut l'accompagner là où on veut la diriger, et alors on a des résultats surprenants. »

Effectivement, les vins produits ici, les blancs comme les rouges, souples, fruités et accessibles, possèdent un équilibre, une fraîcheur et une sapidité qui les caractérisent tous et leur donnent un cachet unique. C'est bien simple, on a toujours envie d'en boire un second verre ! Le marselan, croisement intéressant du grenache et du cabernet-sauvignon, trouve ici un naturel d'expression spécifique. L'association syrah et viognier séduit par sa gourmandise sans façon. En blanc, le viognier précisément possède cette fraîcheur si rarement démontrée dans les terroirs chauds de la région. Pinot gris et riesling s'amusent, dans un registre souple et gourmand, à démontrer une personnalité accessible tandis que le vermentino trouve ici un terroir à sa mesure. L'aventure de la Ferrandière est récente pour Jean-Claude Mas et on ne doute pas qu'elle évoluera encore dans la recherche de fraîcheur et de sapidité d'un producteur qui ne cesse d'innover, mais d'ores et déjà elle ouvre des perspectives excitantes aux vins de cépage. ■

PRESE



**DOSSIER / terroirs**

GÉOLOGIE AFFOLANTE, INFLUENCES DE LA MER, DE LA MONTAGNE, OMBRE ICI, SOLEIL AILLEURS, LE GRAND LANGUEDOC EST UN VIGNOBLE COMPLEXE. NOTRE EXPERT RÉSUME TOUT

PAR **ALAIN CHAMEYRAT**

# LES PILIERS DE LA TERRE

AVEC 200 000 HECTARES, le Languedoc est le plus important vignoble de France. Mais un fitou tout proche du Roussillon ne ressemble pas à un pic saint-loup au nord de Montpellier, à près de 200 kilomètres plus à l'est. Si toutes les appellations partagent la même générosité de saveurs méridionales qui les fait apprécier en dégustation à l'aveugle, chacune montre des expressions spécifiques. Pour s'y retrouver, nous avons caractérisé le style des vins rouges qu'elles produisent.

**Corbières**

Le terroir des Corbières fait rouler les raux rouges. Le carignan apporte de la fraîcheur et un tannin un peu plus ferme qu'ailleurs quand il n'est pas vinifié en macération carbonique. Ce sont des rouges de grande saveur, typiques, corsés. Une tentative de découpage en onze zones distinctes est en cours, mais elle met du temps à se mettre en place. À ce jour, seul Boutenac, avec ses vins très frais grâce au carignan, dispose d'une appellation spécifique (corbières-boutenac).

**Faugères**

ICI, c'est la pierre à fusil, le feu de cheminée et le fumé-lardé qui dominent. Tous les domaines ne se valent pas, mais quand ils sont vinifiés avec talent, les schistes permettent des vins d'une très grande finesse.

**Fitou**

L'appellation est implantée sur deux zones très différentes, l'une en bord de mer, l'autre dans la montagne, ce qui donne forcément des vins disparates. Le carignan peut donner des rouges parfois rustiques, de caractère chaud, puissant, avec des tannins visibles. À leur meilleur, et les talents ne manquent pas, ce sont des vins onctueux aptes à résister à une gastronomie goûteuse.

**Languedoc-Grès-de-Montpellier**

La zone est vaste avec des typicités assez différentes, mais la rondeur et le gras sont des caractères dominants dans ce secteur qui donne des vins plus généreux qu'ailleurs. Il faut savoir maîtriser les maturités et faire attention à l'équilibre. Sur les zones à galets roulés la dominante olfactive est le poivre

*Avec ses gros galets roulés et ce sol ocre et argileux, on pourrait presque se croire plus au nord, dans certains secteurs rhodaniens. D'ouest en est, le Languedoc est immense et ses sols sont complexes. Il suffit de constater l'extrême diversité des cépages qui s'y plaisent.*



noir avec en bouche beaucoup de rondeur. Sur les argilo-calcaires, des notes de truffes, d'olives noires peuvent apparaître au bout de trois à cinq ans. Le grenache domine dans ce secteur et permet des parfums de chocolat, de café et de moka. Le mourvèdre y trouve des réussites particulières.

**La Clape**

Les vins rouges sont ici d'une intensité profonde avec une bonne brillance. La proximité de la mer apporte des notes salines particulières et des goûts fumés et lardés. Au niveau olfactif les parfums balsamiques dominent avec les senteurs de résine de pin et d'eucalyptus ainsi que des parfums de garrigue. L'acidité est bonne, ce sont des vins qui tiennent dans le temps, il faut attendre trois à cinq ans avant de les boire.

**Languedoc-cabrières**

Perché à 480 mètres d'altitude au nord de Béziers et au milieu de nulle part, l'appellation produit des rouges classiques mais la cave coopérative y produit l'un des meilleurs rosés du Languedoc. Gérard Bertrand ne s'est pas trompé en venant y produire sa cuvée iconique de rosé, le clos-du-temple.

LEIF CARLSSON



#### Minervois

La grande zone du Minervois donne des rouges un peu plus frais que ceux des Corbières avec des notes terriennes spécifiques, originales et gourmandes. L'identification de quatre terroirs en complément de l'AOC minervois-la-livinière est en cours : Laure avec de la fraîcheur et de la densité, Cazelles et sa minéralité spécifique, Terrasses de l'Argent-Double pour des vins plus onctueux ou encore La Caunette avec ses vins frais et complexes grâce à la maturité lente des raisins.

#### Languedoc-Pézenas

Les vins rouges sont un peu moins colorés que ceux de La Clape. Les types de sols, basalte, villafranchien, carbonifère, façonnent des vins différents. Des vins généreux, chauds, qui peuvent atteindre des sommets de finesse avec des tannins fondus même en vins jeunes. Au niveau olfactif, la dominante serait les épices et le poivre blanc plutôt que noir.

#### Pic Saint-Loup

Les vins rouges à dominante de syrah sont d'une couleur d'intensité inférieure à celle des vins des terrasses du Larzac, avec moins de complexité absolue, mais avec la même élégance et la même sensation de fraîcheur

en bouche. Au niveau olfactif les fruits rouges dominent avec le thym et le romarin. Leur structure est très fine, tendue par une fine acidité et un sens de l'équilibre spécifique.

#### Saint-Chinian

L'appellation est installée sur deux zones aux sols très différents, des argilo-calcaires au sud et des schistes au nord avec des profils de vins évidemment distincts. Les vins de calcaire montrent des tannins un peu plus anguleux, vifs et tendus quand le schiste arrondit les vins avec des arômes de fruits rouges, de feu de cheminée.

#### Saint-Chinian Berlou

Cette petite appellation du nord de Saint-Chinian installée sur des sols de schiste permet des vins délicieux aux arômes archétypaux de rose ancienne. Hélas, peu de vignerons exploitent ce terroir au potentiel unique.

#### Saint-Chinian Roquebrun

Cette autre petite appellation au nord de Saint-Chinian est essentiellement exploitée par la remarquable cave coopérative de Roquebrun. La syrah domine ici avec le grenache, les vinifications en macération carbonique appréciées par la cave renforcent

la sensation de fruits rouges gourmands, d'épices et de poivre dans des vins agréables dès leur prime jeunesse.

#### Languedoc-Saint-Georges d'Orques

Ce vignoble est installé sur deux zones différentes de galets et du jurassique, cette dernière zone apporte aux vins de la tension. La typicité des vins s'approche parfois de celle des rouges de Bourgogne avec en complément des notes salines gourmandes.

#### Languedoc-Sommières

Assez généreux, les vins rouges ont un caractère à mi-chemin entre celui d'un pic saint-loup et celui d'un côtes-du-rhône, avec de la rondeur et de la fraîcheur.

#### Terrasses du Larzac

Le fil rouge de cette appellation étendue sur plus de 40 kilomètres de large et sur 25 kilomètres du nord au sud est la fraîcheur permise par l'altitude qui prend le pas sur des types géologiques assez divers. Nombre de cuvées sont d'une complexité de texture avec des dominantes aromatiques différentes comme la garigue à Jonquières ou le litchi à Puechabon et à Aniane. Les cuvées les plus ambitieuses sont de grande garde, 10 ans et souvent plus. ■



SI LA RÉGION EST UN VIVIER DE BONNES AFFAIRES, ON SAIT MOINS QUE C'EST AUSSI UNE TERRE DE GRANDS VINS. QUE L'AMATEUR SE RASSURE, LEURS PRIX SONT SAGES. SÉLECTION DE TOUS CEUX QUI ONT REJOINT L'ÉLITE DE LA PRODUCTION FRANÇAISE

SÉLECTION **BETTANE+DESSEAUVE**  
PAR **ALAIN CHAMEYRAT**

# L'ENTRÉE DANS LA PLEIADÉ

## BLANCS

### BLANQUETTE DE LIMOUX

#### Antech, M le Mauzac 2019

Cuvée réussie d'un effervescent élégant à la mousse fine. Il finit sur la pomme verte.  
91/100 - 21,40 euros

### FAUGÈRES

#### Domaine Ollier-Taillefer, Allegro 2022

Dans le style du 2021, avec un supplément de croquant de fruit et une touche de finale sur la poire Comice magnifique. Frais.  
92/100 - 14 euros

### IGP PAYS-D'OC

#### Domaine d'Aigues Belles, L'Autre Blanc 2021

À base de roussanne, voici dans le millésime le vin le plus abouti, le plus complet du domaine. Sur les agrumes, il est d'une largeur, d'une finesse et d'une longueur superlatives.  
96/100 - 17,50 euros

#### Domaine Girard, Chardonnay élevé sur lies fines 2021

Nous l'avons trouvé renversant, c'est un chardonnay atypique et excellent, une référence en Languedoc.  
92/100 - 10 euros

#### Domaine Mirabel, Lorient 2022

Comme souvent, il nous montre ce côté poire Comice très présent dans ce superbe blanc aérien, délicat, très frais  
94/100 - 14 euros

### LANGUEDOC

#### Clos Constantin, Strate 2021

Délicieux blanc bien fruité, sur la poire et la pêche, bouche gracile avec un élevage très maîtrisé. Délicieux et remarquable dans ce millésime 2021  
93/100 - 18,90 euros

### PICPOUL DE PINET

#### Cave de Pomerols, Chevalier HB 2022

Avec une sensation de surmaturité, c'est un picpoul hors du commun qui aura l'usage d'un demi-sec, il réglera à table.  
91/100 - 16,50 euros

## sélection / DOSSIER

## VIN DE FRANCE

**Domaine Les Aurelles,  
La Roussanne 2022**

Dégusté en cuve, bien avant la mise qui aura lieu vers 2027, ce blanc incarne le style des blancs languedociens 2022 avec ce fruit exceptionnel, croquant, tellement gourmand.

97/100 - Prix NC

**Domaine Le Conte des Floris,  
Cartagène noire 2011,  
ambre**

Superbe bouche de raisins de Corinthe, de pruneaux, de figues, de fruits mûrs compotés. Cette cartagène est une réussite, le domaine maîtrise avec panache ce type de production autrefois si couru, mais injustement tombé dans l'oubli.

93/100 - 18 euros

## ROUGES

## CORBIÈRES

**Château de Lastours,  
Grande Réserve 2018**

Aucune âpreté visible, aucun tannin accrocheur, le style parfois rustique des corbières est invisible ici. Il laisse place à un vin aux tannins ronds, fins, une bouche complexe, fraîche et raffinée. Belle réussite.

92/100 - 15 euros

**Château Ollieux-Romanis,  
Cuvée Or 2021**

Des notes de graphite, de poivre, une bouche fraîche, aux tannins enjoués, gracieux, aux antipodes des corbières d'antan.

92/100 - 29 euros

## FAUGÈRES

**Domaine de Cébène,  
Felgaria 2018**

Cuvée de grande élégance, soyeuse, complète, avec des tannins très fins. Remarquable finale.

93/100 - 45 euros

## FITOU

**Domaine Bertrand-Bergé,  
Cuvée Jean Sirven 2020**

Nez riche et puissant, complexe, fruits noirs très mûrs, une sensation de pierre chaude avec une matière solide en bouche tout en restant onctueuse, fraîche.

À attendre un peu.

93/100 - 38 euros

**IGP PAYS-D'HÉRAULT  
COTEAUX DU SALAGOU****Mas des Chimères,  
Œillade 2022**

Un vin de pur cinsault, ou plutôt une œillade, un cépage qui lui est apparenté. Le vin est d'une remarquable fraîcheur avec des tannins discrets et une belle poursuite de bouche.

91/100 - 13,20 euros

## LA-CLAPE

**Château Pech-Redon,  
La Centaurée 2018**

Cette cuvée 2018 a tiré tout le potentiel de ce millésime. Elle est à la fois puissante et de grande finesse, on ne peut que s'incliner devant sa race. Bouche d'une longueur impressionnante qui a besoin d'un peu de temps pour se caler.

95/100 - 25 euros

**Château Rouquette-sur-Mer,  
Le Clos de la Tour 2020**

L'écart avec la cuvée Henry Lapiere se creuse cette année par une finesse de tannins splendide ici. Bouche fumée, gourmande, de grand raffinement.

94/100 - 34 euros

## LANGUEDOC

**Le Chai d'Émilien,  
Espigle 2020**

La fraîcheur du vin étonne, la finesse des tannins également. On se régale de cette entrée de gamme tarifée à un prix très raisonnable.

91/100 - 9,80 euros

**Les Vignes Oubliées,  
Autour du cinsault 2021**

On est au plus haut niveau de l'expression possible de ce cépage. Finale haute en saveurs, sur les fruits noirs et la réglisse, le tannin est très fin dans un ensemble puissant en goût, savoureux, addictif.

Rapport qualité-prix unique.

94/100 - 14 euros

**Mas Granier - Mas Montel,  
Les Grès 2020**

Une note vanillée la porte et complète une palette aromatique de fruits noirs bien mûrs, de tabac, de garrigue, de poivre gris, de réglisse. La sensation minérale en finale confirme l'origine de cette cuvée qui a pris pour nom le type de sols qui porte les vignes.

92/100 - 13,50 euros

## LANGUEDOC MONTPEYROUX

**Domaine d'Aupilhac,  
La Boda 2020**

Assemblage de syrahs exposées au nord avec du mourvèdre et du carignan. La plénitude du 2020 est au rendez-vous. On notera les arômes d'iode et la salinité très digeste de cette cuvée élevée 30 mois.

92/100 - 35,60 euros

## LANGUEDOC PÉZENAS

**Domaine Les Aurelles,  
Aurel 2018**

Avec un supplément de matière par rapport à 2017, le mourvèdre a échappé au mildiou. Le grenache minoritaire, habituellement vers 15%, a été encore plus limité en 2018. C'est un festival aromatique au service d'un jus superlatif.

96/100 - 78 euros

**Domaine Allegria,  
La Belle histoire 2021**

L'élevage est visible, mais de grande qualité. La bouche est fraîche, salinée, la pointe minérale du basalte clairement perceptible. C'est un ensemble de classe.

93/100 - 30 euros

**Domaine de Nizas 2020**

Pézenas très réussi qui s'affranchit de la puissance solaire de bien des crus de cette appellation pour lui substituer une envolée délicate de finale. Sans renoncer à une intensité de saveurs étonnante du milieu de bouche. Très recommandable.

93/100 - 22 euros

**LANGUEDOC SAINT-  
GEORGES-D'ORQUES****Château de L'Engarran,  
Quetton Saint Georges 2019**

Le marqueur cassis fréquent dans cette cuvée a été remplacé par des notes complexes de garrigue, de fumée, d'épices raffinées, de cuir. On peut commencer à le boire, mais sa palette aromatique se complexifiera encore dans quelques années.

92/100 - 24 euros

## MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE

**Château Sainte-Eulalie,  
La Cantilène 2020**

Toujours ce style particulier qui fait de cette cuvée une référence de son appellation.

92/100 - 16,50 euros

**Domaine de L'Ostal,  
Grand vin 2020**

Le grand vin et la cuvée Estibals du domaine ont bien des points communs dans le millésime 2020, qui permettait une grande qualité des raisins. Une forte constitution, une grande longueur, des arômes terriens raffinés, la réglisse forte. La différence tient dans la finesse des tannins avec un supplément d'élégance ici, bien sûr.

92/100 - 23 euros

**Domaine L'Oustal Blanc,  
Prima Donna 2019**

C'est le cru le plus abouti de notre dégustation des vins de La Livinière. Plein, racé, son volume est enthousiasmant.

93/100 - 40 euros

**PIC-SAINT-LOUP****Calmel & Joseph,  
Les Cuvées Rares 2021**

Frais et élégant, c'est une interprétation réussie de son appellation comme le sont tous les membres des Cuvées Rares produites par le domaine.

92/100 - 20 euros

**Château de Lascaux,  
Carra 2021**

Sur la composante calcaire des sols qui le portent, avec un tannin onctueux, terrien dans ce millésime. Un rouge très frais, une gourmandise façonnée par les terroirs du Pic.

91/100 - 15 euros

**Château Lancyre,  
Vieilles Vignes 2020**

La cuvée est élevée en cuve sans apport de bois. Elle se présente sérieuse, dense tout en préservant sa remarquable qualité de fruits de millésime en millésime. Elle vieillit bien.

91/100 - 16 euros

**Clos Marie, Simon 2019**

Un Simon réussi avec une gracilité de tannins unique, d'une finesse époustouflante. Quelle délicatesse superlative, avec une mâche sensuelle. Une grande idée du pic-saint-loup.

96/100 - 32 euros

**Domaine de l'Hortus,  
Grande Cuvée 2020**

Une matière élégante, plus légère que dans les millésimes antérieurs, mais tout en charmes, joli style.

92/100 - 29 euros

**Domaine La Chouette du Chai,  
Rien ne m'effraie 2020**

Bouche complète, notes épicées, finale fumée-lardée comme la syrah dominante dans la cuvée s'y prête bien, tannin velouté.

92/100 - 16 euros

**Domaine Les Grandes Costes,  
Grandes Costes 2019**

Bouche originale avec une pointe d'orange sanguine. Le tannin est fin dans un ensemble qui joue la délicatesse. Grande réussite.

91/100 - 28 euros

**Domaine Mirabel,  
Les Éclats 2021**

La cuvée la plus intense dans ce millésime avec des tannins très fins, une finale saline racée, légèrement iodée. Quelle longueur.

94/100 - 21 euros

**Domaine Mortiers,  
Que Sera Sera 2021**

Le tannin est particulièrement fin, un zeste d'élevage va s'intégrer pour nous montrer une cuvée de grand charme, d'une élégance de bouche rare.

94/100 - 40 euros

**SAINT-CHINIAN****Château La Dournie, Étienne 2019**

À ce stade, Étienne offre plus de gourmandise qu'Élise. Les carignans détendent la cuvée même si elle n'a pas l'ambition de garde de la grande sœur.

On commencera donc par elle.

91/100 - 15 euros

**Clos Bagatelle,  
Au Fil de Soi 2019**

Des notes fumées, de beaux épices avec une pointe vanillée liée à l'élevage et le charme aromatique des rouges du domaine. À garder un peu.

91/100 - 16 euros

**Clos La Rivière 2020**

La syrah donne un supplément de profondeur lié au millésime 2020 renforcé par un élevage en barrique dont n'a pas bénéficié l'autre rouge du domaine. Rapport qualité-prix exceptionnel.

92/100 - 8 euros

**Domaine Les Païssets,  
Les Jalouses 2020**

Un jus superbe, une bouche crémeuse avec des notes de vanille issues de l'élevage, qui a encore besoin de se fondre. C'est la cuvée la plus aboutie du domaine.

92/100 - 28 euros

**Mas Champart,  
Clos de la Simonette 2018**

Un jus onctueux et un charme tactile unique dans cette cuvée aux tannins de grande finesse, puissante en saveurs.

94/100 - 31,20 euros

**SAINT-CHINIAN  
ROQUEBRUN****Borie La Vitarèle,  
Midi Rouge 2018**

Cuvée typée par le schiste, d'une maturité importante, avec un élevage qui va s'intégrer dans les prochaines années.

Large en goût et haute en saveurs. L'attendre encore un peu.

92/100 - 40 euros

**TERRASSES-DU-LARZAC****Domaine de l'Accent,  
La Rocheuse 2021**

Une grande qualité de tannins dans cette cuvée subtile, de grand charme.

92/100 - 19 euros

**Domaine de Montcalmès 2020**

Nez racé, d'une vinosité sensuelle, bouche aux tannins raffinés qui finit sur un fruité un peu mûr; mais tellement sensuel. Montcalmès retrouve sa forme olympique avec ce millésime. Bravo.

97/100 - 32 euros

**Domaine du Pas de l'Escalette,  
Les Frieys 2020**

C'est la cuvée aux tannins les plus fins du domaine avec cette envolée aérienne de finale. La bouche est distinguée et savoureuse.

94/100 - 42 euros

**La Tête dans les étoiles,  
Au-delà des rêves 2020**

40 % de syrah, autant de mourvèdre et le reste en grenache noir, quatorze mois en barriques, c'est d'une grande buvabilité avec un charme tactile incroyable. Ensemble savoureux.

93/100 - 11,70 euros

**Le Clos du Serres,  
Sainte-Pauline 2021**

Intensément épicée, avec des tannins plus fins que dans la cuvée Saint-Jean, une bouche onctueuse, ravissante.

92/100 - 18 euros

**Mas Cal Demoura,  
Les Combariolles 2021**

La minéralité et le croquant du fruit sont sublimes dans cette finale intense en goûts, proche du calcaire perceptible en finale. Ce millésime voit la cuvée un peu moins dense que lors des précédents, ce qui profite à sa digestibilité.

95/100 - 37 euros

**Mas Combarèla,  
Ode aux Ignorants 2020**

Ce millésime confirme le style gracieux de cette cuvée délicate et pleine à la fois, une ode à ceux qui furent ignorants, mais qui savent désormais ce qu'est le grand vin.

93/100 - 21 euros

**Mas Jullien,  
Lous Rougeos 2021**

Récolté sur des sols calcaires au pied des falaises du plateau du Larzac. La vinosité de ce rouge impressionne, il demandera de la patience pour fondre ses petits tannins visibles quand on ne les devinait pas en 2020. Mais quelle intensité de bouche dans ce 2021 servi par une fraîcheur confondante !

97/100 - 42 euros

**Mas Lasta 2020**

Un grand jus, de la puissance concentrée, il sera de grande garde à la façon d'un château Latour, où la propriétaire a fait ses classes

92/100 - 21 euros

**Mas Laval,  
Grande Cuvée 2020**

Ce millésime change le style de la cuvée. Plus complet, plus dense qu'à l'habitude, le vin est moins aérien. La finale sur la réglisse forte est remarquable de précision. Beau potentiel de garde.

94/100 - 29 euros



**DOSSIER / œnotourisme**

LE LANGUEDOC CULTIVE UN SENS DE L'ACCUEIL ET DE L'ART DE VIVRE QUI NE PREND PAS DE VACANCES, MÊME QUAND LA BELLE SAISON S'ACHÈVE. C'EST L'ÉTÉ INDIEN DANS CETTE CALIFORNIE FRANÇAISE

PAR **PASCALE CASSAGNES**

# UN AUTOMNE AU SOLEIL

LE VOYAGE COMMENCE au pied des pics Saint-Loup et de l'Hortus, sur les contreforts des Cévennes. Ici, la vigne se mêle à la garigue et aux forêts de chênes verts, d'arbusiers et de genévriers. C'est le plus septentrional des vignobles d'appellation languedocienne. Au château de Lascaux, à Vacquières, on a tout sur l'expérience des saveurs (accords vins, madeïnes du Pic et chocolats artisanaux) et des couleurs (expo photo dans le chai jusqu'au 15 septembre). Tout proche, le domaine Uma est en pleine re-création sous l'impulsion de l'œnologue Karen Turner. Après le nouveau chai, inauguré en juin, un hôtel-spa 5 étoiles, trois restaurants et une école du goût sortiront de terre d'ici la fin de l'année. Vers l'ouest, adossée au causse du Larzac qui culmine à plus de 800 mètres au mont Saint-Baudille, l'appellation terrasses-du-larzac se parcourt en liberté, appli

en main, sur des itinéraires à thème décryptés par des experts et des vigneron, via des podcasts. Un annuaire géolocalisé guide aussi vers les bonnes étapes. Au pied de Saint-Baudille, l'église Saint-Martin du Barry à Montpeytoux se prépare à sa grand-messe de fin de vendanges, « *Les Régalades* » (le 15 octobre), confiée cette année à Cyril Attrazic, chef aumônais doublement étoilé. Autour de Pézenas, l'abbaye de Valmagne, qui a toujours possédé des vignes, soigne aussi sa table. Ses cuvées s'y accompagnent des légumes du potager bio et des herbes du jardin médiéval, comme il y a mille ans. À quelques rangs de vignes de l'étang de Thau, Anaïs Ricôme fait parler le piquepoul au domaine La Croix Gratiot dans une atmosphère créative. Du street art dans les chais, des lectures, du théâtre et des concerts dans les jardins jusqu'en automne. Au nord de Béziers, sur

les terres du faugères, la journée entre vignes (récolte et casse-croûte) et cave du domaine Ollier-Taillefer permettra de goûter pleinement l'ambiance des vendanges (le 16 septembre).

## DE TERROIRS ET D'HISTOIRE

Quelques kilomètres séparent Saint-Chinian (dont la cave, au cœur du village, est toujours très animée) et Minerve, cité cathare capitale historique du Minervois. Au bord du canal du Midi, à Homps, la maison des vins des appellations minervois, minervois-la-livinière et muscat de Saint-Jean-de-Minervois, fête ses 25 ans. Après Lézignan, le cru Boutenaç, fine fleur des corbières. Au château de Luc, un escape game au scénario bien huilé plonge en pleine révolte vigneronne de 1907, « *à la recherche de la cuvée perdue* ». La mission ? Sauver le vin français mis en péril par les fraudeurs. Dans le même cru,

SOUFIANE ZAIDI



**Adresses****Domaine Calmel & Joseph (Montirat)**

04 68 72 09 88

**Le Moulin de Trèbes (Trèbes)**

04 68 78 97 57

**Mr H (Carcassonne)**

04 68 25 41 17

**La Barbacane (Carcassonne)**

04 68 71 98 71

**La Mécanique des Frères Bonano****(Colombières-sur-Orb)**

04 67 97 30 52

**Le Grand Cap (Leucate)**

09 67 78 13 73

**Maison Saint Crescent - La Table Lionel****Giraud (Narbonne)**

04 68 41 37 37

**Le Chameau Ivre (Béziers)**

04 67 80 20 20

**Vins de Dagne (Montlaur)**

04 68 78 73 72

*Le domaine d'Uma émerge dans le paysage du pic Saint-Loup. Construit dès 1800, repensé en 2022, il porte le nom de la déesse hindoue de la lumière et ses vins, la signature de Karen Turner.*

le domaine de Saint-Estève suit les pas d'Henry de Monfreid, amoureux du vin local. « *De tous, je préfère ce vin des Corbières, rouge comme la mer* », confiait l'auteur de la *Trilogie de la Mer Rouge* et grand-père de David Latham, le propriétaire. Une balade dégustation est prévue le samedi 11 octobre et toute l'année sur rendez-vous. À quelques battements d'ailes de la Méditerranée, se découpent les falaises calcaires du massif de la Clape, battues par le cers, « *un vent très célèbre qui ne le cède en violence à aucun* », dit Plin l'Ancien. Grand ambassadeur de cette appellation, Gérard Bertrand a fait du château L'Hospitalet un *wine resort* unique où le vin, son art de vivre et sa culture sortent le grand jeu.

**ENTRE DEUX MERS**

Autre relief, autre couleur, la montagne Noire barre l'horizon au nord de Carcassonne. Sur ses premières pentes, l'appellation cabardès est entre les vents d'ouest et d'est. L'intense chaleur méditerranéenne nécessaire aux cépages sudistes (syrah et grenache) y croise l'humidité atlantique propice aux aquitains merlots, cabernets, côt et fer servadou. Des spécificités à découvrir au château de Pennautier, fleuron de la famille Lorgeril. Dans ce Versailles du Languedoc, les activités autour du vin (sentiers de vignes, table du château, etc.) se doublent d'une visite des jardins classés et de la chambre du roi (Louis XIII y séjourna en 1622). La même dualité climatologique imprègne l'appellation malepère voisine où, dans un paysage toscan, cabernet, merlot, malbec apportent une délicieuse singularité, mise en avant au domaine de la Louvière lors des balades du mardi matin.

À pas de loup, nous arrivons à Limoux, où serait né le premier vin effervescent, inventé par les moines de Saint-Hilaire en 1531, comme on le découvre à la cave Sieur d'Arques. Ses « *balades de Flandry* » (jusqu'à fin septembre) montent à travers les chênes truffiers jusqu'au conservatoire du cépage mauzac (90 % minimum dans la blanquette). La visite du musée puis de la galerie des fûts suivent le brunch dans les vignes. Opération « *Toques et Clochers* », du nom de la vente aux enchères annuelle de chardonnays de Limoux qui sert à restaurer les 42 clochers des villages de l'aire d'appellation. Bel accord entre patrimoine et saveurs du vin. ■

*Le château de Flandry, écrin de la manifestation Toques & Clochers. Autour, les vignes des chefs et sommeliers et le conservatoire du mauzac, cépage limouxin.*



GEORGES SOUCHE, PRESSE



*Dans l'AOC terrasses-du-Larzac, un vignoble ponctué de garrigues, de haies variées, de murs de pierres sèches et de capitelles, autant d'éléments favorisant la biodiversité.*

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**  
 Périodicité : **Trimestrielle**  
 Audience : **N.C.**  
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Septembre - novembre 2023 P.58**  
 Journalistes : -  
 Nombre de mots : **673**

**DOSSIER / icône**

**8 crus emblématiques**

**Orange Gold 2021, vin de France**

La démonstration savoureuse de l'étonnante capacité d'innovation de Bertrand et de ses équipes. Parti de l'analyse du segment alors très émergent des vins oranges, comme il l'avait fait quelques années plus tôt pour le rosé, Gérard Bertrand travaille et produit une version très personnelle d'un vin souvent considéré comme peu consensuel. Sa cuvée est au contraire très accessible : les notes d'écorce d'orange s'associent à des nuances plus complexes en bouche, l'ensemble a de la fraîcheur, de la mâche, une finale avec beaucoup de finesse et de sapidité. **93/100, 13,90 euros**

**Domaine de l'Aigle, Aigle Royal 2021, IGP haute-vallée-de-l'aude**

Ce domaine historique de Limoux, installé sur un spectaculaire coteau, a été, avant même sa reprise par Gérard Bertrand, un fer de lance de l'appellation pour les blancs de chardonnay. Ceux-ci

sont toujours généreusement constitués, mais ont gagné en fraîcheur avec les conseils d'un maître en la matière, Kyriakos Kynigopoulos, œnologue d'origine grecque qui a révolutionné le genre en Bourgogne. C'est cependant en pinot noir que la cuvée de prestige du domaine impressionne aujourd'hui le plus, avec un style sans lourdeur, énergique et complet, une belle dimension avec de la fluidité et un fruit très pur, racé. **94/100, 25 euros**

Il faut aussi découvrir Aigle Impérial 2015, l'ambitieux crémant de Limoux à la belle dimension racée et énergique. **94/100, 64 euros**

**Château de La Soujeole 2020, malepère**

C'est certainement le terroir le plus étonnant révélé par l'activisme de Gérard Bertrand. Installé au sud de Carcassonne, ce vignoble vallonné, magnifiquement tenu, réussit la synthèse de l'océanique – avec merlot, malbec et surtout de magnifiques cabernets francs – avec l'ambiance climatique méditerranéenne. Juteux, croquant, d'une chair intense et profonde, ce la-soujeole impose sa personnalité. **94/100, 31 euros**

**Château L'Hospitalet 2021, la-clape**

Centre névralgique du groupe de Gérard Bertrand, le château L'Hospitalet produit de grands vins rouges et blancs issus de la presqu'île calcaire qu'est le massif de la Clape. La syrah trouve ici l'une de ses meilleures expressions dans le sud de la France. Le vin est dense, profond, long et charnu, avec une finale minérale qui est la marque de ce grand terroir. **93/100, 43 euros**

Dans un registre encore plus ambitieux, la cuvée L'Hospitalitas 2021 possède une grande sève racée que l'on n'oublie pas. **96/100, 75 euros**

**Château La Sauvageonne 2021, terrasses-du-larzac**

Superbement situé devant les Causses, ce beau domaine réussit de très beaux vins dans les trois couleurs. Avec ses notes de fraïse et de laurier, sa grande dimension en bouche, sa personnalité élancée et suave, son grand vin est un rouge splendide marqué par un grenache très fin. Le rosé La Villa est lui aussi velouté, profond et très aromatique. **96/100, 31 euros**

**Château de Villemajou, La Forge 2021, corbières-boutenac**

Berceau historique de la famille, Villemajou est un vaste vignoble de vallons et de croupes situé au cœur du massif des Corbières. Avec son encépagement dominé par le carignan et la syrah, il produit des vins de grande régularité, vieillissant bien. Cuvée parcelle brillante, La Forge possède une intensité minérale et racée et une belle ampleur, profonde et savoureuse. **95/100, 65 euros**

**Clos du Temple 2022, languedoc Cabrières**

Comme toujours chez Gérard Bertrand, le sens du marketing va de pair avec une vision ambitieuse et puissante. Acteur majeur du rosé en Languedoc, il a fait de son domaine Clos du Temple – magnifique terroir dans un site incroyablement isolé – un porte-drapeau ultra authentique et précis (biodynamie). Dès le premier millésime, un style très profond a été défini, parfaitement à l'équilibre entre la puissance aromatique (fruits rouges et blancs) et la finesse persistante. **97/100, 220 euros**

**Clos d'Ora 2021, minervois-la-livinière**

Gérard Bertrand a repéré ce site spectaculaire des contreforts des Causses une vingtaine d'années avant d'y réaliser son premier millésime (2012). Il a pu ainsi y planter aussitôt grenache et mourvèdre qui complètent utilement la syrah dominante et de très vieilles vignes de carignan. Impressionnant depuis ses débuts, le vin d'Ora brille par sa grande harmonie profonde, sa sève et son intensité, sa somptueuse chair, sa longueur racée. **96/100, 200 euros**



Gérard Bertrand dans le chai du Clos d'Ora. Les cuves en béton permettent une maîtrise complète des vinifications du grand vin rouge.

FABRICE LESEIGNEUR

L'UN EST ŒNOLOGUE, L'AUTRE SOMMELIER. **JÉRÔME JOSEPH** ET **LAURENT CALMEL** ONT CRÉÉ UNE MAISON DE NÉGOCE ET UN DOMAINE SUR LES CONTREFORTS DU VAL DE DAGNE, DE L'ALARIC ET DES HAUTES-CORBIÈRES. ENTRE ADRESSES CHOISIES ET BELLES BALADES, ILS NOUS RACONTENT LEUR MIDI

PROPOS RECUEILLIS PAR **PASCAL CASAGNES**

## « C'EST UNE RÉGION OÙ NOUS VIVONS SANS CONCESSION »

### Un mot pour tout résumer ?

**Jérôme Joseph** : Créativité. C'est une région où nous vivons sans concession. Le dynamisme viticole y est exceptionnel. Depuis une trentaine d'années, chaque jour, de nouveaux vigneron s'installent sur des terres de cailloux, arides, y écrivent leurs histoires personnelles, y taillent des carignans centenaires, pressurent des grenaches qui se baignent en Méditerranée.

**Laurent Calmel** : Ce gigantesque amphithéâtre orienté vers la mer est aussi sauvage que riche culturellement et gastronomiquement. Pour un œnologue, ou un passionné de vins, c'est un terrain de jeux sans limites.

### Une balade à conseiller ?

**L. C.** : L'arrière-pays héraultais, autour de Puisserguier, où mon grand-père m'a inculqué la passion de la viticulture. Saint-Guilhem-le-Désert, à la lisière de l'AOC terrasses-du-larzac, m'apporte aussi beaucoup d'émotions, et le belvédère du Carroux, dominant les différentes vallées.

**J. J.** : Les étangs entre Narbonne et Peyriac-de-Mer. Les Pyrénées s'y reflètent par temps clair et les oiseaux migrateurs y offrent un spectacle hors du commun. Autre lieu dont je ne me lasse pas, la cité de Carcassonne, incontournable, dominant les rives de l'Aude et les vignes qui s'étendent au pied des remparts.

### Vos QG gourmands ?

**Les deux** : Nous emmenons nos clients au Moulin de Trèbes, au bord du canal du Midi. Ou chez Mr H, à Carcassonne. Hugo, ex-second de Franck Putelat, y allie inventivité et accessibilité. À mi-chemin entre l'Aude et l'Hérault, il y a aussi la Maison Saint Crescent à Narbonne, un deux-étoiles au formidable rapport qualité-prix. Pour nos clients étrangers, car nous travaillons à 85 % à l'export, La Barbacane, dans la cité de Carcassonne, conjugue gastronomie et magie du cadre.



*Laurent Calmel et Jérôme Joseph défendent ardemment les plus beaux terroirs de leur Languedoc natal, des terroirs rudes et battus par les vents où « l'aventure est un quotidien ».*

**J. J.** : En mode romantique, Le Grand Cap sur la colline de Leucate, dans les Corbières maritimes, offre un vrai émerveillement à la fois dans l'assiette, étoilée, et pour les yeux, avec une vue à 180° sur la mer.

**L. C.** : Pour un dîner de copains épicuriens, La Mécanique des Frères Bonano, dans les hauts cantons de l'Hérault, a tout ce qu'il faut. Cuisine et verres pleins de surprise, ambiance champêtre et des chambres et suites pour rester plus longtemps.

### Vos lieux du vin ?

**L. C.** : Le Chameau Ivre à Béziers, cave-bar à vin où arpenter tous les recoins du vignoble tout en s'accompagnant de tapas maison ou plats bistrot.

**J. J.** : Vins de Dagne à Montlaur, une boutique-cave et bar au choix de vins impressionnant. On s'y attable aussi autour de belles viandes sudistes comme la côte de

bœuf maturée Prince du Sud, ou la saucisse de chevreuil de Fajac-en-Val.

### Un lieu où se poser pour une nuit ?

L'un des gîtes du domaine avec prestations haut de gamme, une piscine couverte et un sauna. On peut s'y balader à pied, à VTT, à cheval, y découvrir toute notre gamme de vins et prendre le temps de déguster face au coucher de soleil sur les vignes, en se sentant au bout du monde.

### Vos « madeïnes » méridionales ?

**J. J.** : Le cassoulet maison qui appelle une de nos Cuvées Rares.

**L. C.** : Le lièvre au flambadou, cuit longuement sur la braise au tournebroche. Ou un plateau d'huîtres de Bouzigues, idéales avec notre vin Le Penchant, un 100 % roussanne aux notes délicates de fleurs et de fruits blancs, d'épices et d'amandes douces. ■

PRESSE

## NOTRE GUIDE



A Saint-Chinian, l'art s'épanouit en cave. Ici, une fresque composée en 2016 par le duo Alma (Anthony Lemer et Arnaud Montagard). Une cuvée d'exception est associée à chaque œuvre.

### Sortir

#### Chais d'œuvres

Du bon vin ou de l'art, inutile de choisir. Certains producteurs conjuguent les deux en toute harmonie. La cave de Saint-Chinian associe chaque année depuis 2013 un artiste, un vin et une cuve. Le béton y devient un support d'expression pour des artistes de renom, peintres, dessinateurs de BD, street-artists (Miss.Tic, Aurel, Kashink, Laura Chaplin, etc.) autour d'un thème imposé : l'univers de la vigne et du vin. Pour la 10<sup>e</sup> édition de L'Art en cave, le musicien, peintre, photographe et sculpteur Charlélie Couture et Nasty, figure du street-art, se sont prêtés au jeu.

**Les + :** Dégustations les week-ends de septembre avec des vigneron, fête de fin de vendanges le 30 septembre, œno-rando le 21 octobre.  
Caveau Saint-Chinian  
04 67 38 28 40  
#saint-chinian

#### Contemplation à Fontfroide

Laure de Chevron Villette poursuit l'œuvre de ses arrière-grands-parents, Madeleine et Gustave Fayet, entrepreneur, artiste et mécène, conservateur

du musée de Béziers. Depuis l'acquisition de l'abbaye, ils se sont entourés d'artistes, appelés les fontfroidiens. Parmi eux, Odilon Redon, Richard Burgsthal et des amis de Picasso dont Aristide Maillol. Créé en 2021 par le sculpteur Freddy Tsimba, L'Immortel trône dans la cour Louis XIV et la tête de saint Jean-Baptiste d'Ousmane Sow nous émeut dans le cloître.

Jusqu'à la mi-octobre, le sculpteur Denis Augé présente ses œuvres en galets et schistes dans les jardins. Du 15 septembre au 19 novembre, l'artiste plasticienne Aurore Murcia s'installera pour plusieurs semaines.

**Les + :** Festival Orchidées du 6 au 8 octobre, gîte dans les vignes, restaurant sous les voûtes où déguster les cuvées Ocellus, Deo Gratias, Spiritualis.  
Abbaye de Fontfroide  
04 68 45 11 08  
fontfroide.com  
#narbonne

#### Un grand musée à petites gorgées

Régulièrement, une visite commentée à double voix par un guide et un vigneron du terroir des Grès-de-Montpellier invite à décrypter la symbolique du vin dans l'art autour des collections

du musée Fabre. La déambulation se conclut par la dégustation de trois vins. Prochains rendez-vous, mercredi 11 octobre et dimanche 10 décembre dans le cadre du salon de l'appellation.

**Les + :** Près du musée, le restaurant Insensé, dont la terrasse donne sur les jardins et le parterre réalisé par Daniel Buren.  
Musée Fabre  
04 67 14 83 00  
museefabre.montpellier3m.fr  
#montpellier

### Goûter

#### Les impromptus de Matthieu De Lauzun

Aux portes de Pézenas, le prieuré Saint-Jean-de-Bébian est un haut lieu de la viticulture dont les vins étaient déjà prisés, dit-on, par Molière. Lequel, en s'y attablant, aurait inversé sa réplique : « Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger ». Émule des Haerberlin et de Michel Bras, Matthieu de Lauzun compose ses menus chaque jour, en quatre, cinq ou huit actes.

**Les + :** Chambres, piscine, visite de la chapelle du XII<sup>e</sup> siècle, bistrot MD à Caux pour découvrir une autre facette de l'univers du chef.  
Restaurant Matthieu de Lauzun  
04 99 47 63 91  
restaurant-delauzun.com  
#pezenas

#### Belle étoile villageoise

Entre Saint-Jean-de-Minervois et Saint-Chinian, ce château viticole (30 hectares en production) et sa cave en forme de bouteille couchée jouxtent un endroit hors du commun, le wine hotel and resort Château & Village Castigno. Côté table, partition gastronomique bio et audacieuse, à quatre mains. Justine Viano et Stéphane Paroche ont décroché une étoile Michelin.

**Les + :** Hôtel « éclaté » dans les maisons du village, deux autres tables (cuisine thai et bistro grill), spa, visite de cave, repas dans les vignes, etc.  
La Table de Castigno  
04 67 24 34 95  
latable@chateaucastigno.com  
#assignan

Entre les murs millénaires de Fontfroide, les sons, les couleurs et les saveurs se répondent. Expositions d'art contemporain et concerts rythment l'année.





Valentin Renaud et Fabien de Bruyn, les deux chefs du Bastion défendent une cuisine d'avant-garde rurale.

### Les deux maisons de Gilles Goujon

Triple étoilé et meilleur ouvrier de France (MOF), Gilles Goujon a hissé sa petite auberge des Corbières au rang de légende. On fait volontiers à ses côtés plus que quelques pas dans la garrigue (c'est le nom de son menu).

À Béziers, avec son chef Quentin et ses fils Enzo et Axel, il propose avec L'Alter-Native une cuisine marine et végétale, autour de son potager en aquaponie.

**Les + :** Chambres trois étoiles, terrasse et maison des chefs à Fontjoncouse. À Béziers, musée Fayet à cinq minutes à pied du restaurant.

*Auberge du Vieux Puits*  
04 68 44 07 37  
aubergeduvieuxpuits.fr  
#fontjoncouse

### Le cassoulet d'un étoilé

Double étoilé Michelin, Bocuse d'Argent, MOF, Franck Putelat bâti depuis vingt ans son univers gourmand à Carcassonne. Dans un aller-retour constant entre terre et mer, il relève un ris de veau de bulots et d'un aioli à l'ail noir, associe côte de veau et anchois d'Espagne et livre son interprétation personnelle du cassoulet avec suprême



Tonalités languedociennes et virtuosité du nouveau chef Alexandre Caillaud et accords sur mesure grâce à l'exceptionnelle cave de 2 000 références.

de pigeonneau cuit au diable, haricots torréfiés, sauce de cuisse et thon séché.

**Les + :** La Brasserie à 4 temps by Franck Putelat, l'hôtel 5-étoiles Le Parc, l'hôtel 4-étoiles Le Pont Levis avec vue imprenable sur la cité.

*La Table de Franck Putelat*  
04 68 71 80 80  
frankputelat.com  
#carcassonne

### L'avant-garde rurale

Au bord de l'Orbieu, dans l'ancienne capitale des Corbières, ce bastion défend une avant-garde rurale dans l'assiette comme dans le verre. Parmi les beaux duels qui s'y jouent, le suprême de poulette noire d'Astarac Bigorre contisée morilles et trompettes de la mort, mijoté moderne de riz de Marseillette, accompagné de la cuvée Chimère

2008 du château Fabre Gasparets en corbières-boutenac.

**Les + :** Vinaigrierie Codina (visite, dégustation, boutique) à deux pas, découverte de Lagrasse et de son abbaye bénédictine.  
*Le Bastion*  
04 68 12 02 51  
restaurant-bastion-lagrasse.fr  
#lagrasse

### Les hauteurs de Boutenac

Un sentier mène à cette petite colline (c'est ce que veut dire touketa en occitan) et à sa terrasse gourmande avec vue à 180° sur le massif du Pinada.

Après la fermeture de ce lieu estival, fin septembre, on se réfugie au restaurant Des Ollieux où les assiettes s'adaptent aux saisons et aux cuvées d'Ollieux-Romanis et où une rôtissoire accueille porcelets, poulets, canettes.

**Les + :** Sentiers de balade aménagés, photos des gestes vigneron, dégustations commentées, boutique.  
*La Touketa ; Restaurant Des Ollieux*  
04 68 43 35 20  
ollieuxromanis.com  
#montsérét

### Un café né du vin

C'était le bistrot d'un village entre la montagne Noire et la mer. Un endroit où autrefois les gens du haut et du bas Minervois venaient échanger vin et cochon, huile d'olive et patates. Robert Eden, du château Maris, en a fait un wine bar. En cuisine, Tristram Bowden (émule du chef Fergus Henderson et arrière-petit-fils d'André Gide). Dans les verres, les minervois-La livinière de Maris, issus de la biodynamie, et les meilleurs vins d'amis.

**Les + :** Terrasse sous les arbres et les canisses, hébergement avec jardin, piscine, salle de yoga.

*Grand Café Occitan*  
04 30 16 62 72  
grandcafeoccitan.com  
#félines-minervois

### Truffles et vins de l'Aude

Dans une vie antérieure, Philippe Barrière était conseiller agricole à la chambre de l'Agriculture de l'Aude, spécialisé dans la truffe. Depuis dix ans, il a fait découvrir, côté ville et côté champ (il est aussi trufficulteur). À partir de septembre, la truffe d'automne tient la vedette. Il dégaîne le vin tranquille ou pétillant de l'Aude, rouge ou blanc, le mieux assorti à ses diamants.

**Les + :** Journées découvertes de la truffière et initiation au cavage.  
*L'Atelier de la truffe*  
06 30 35 52 71  
barriere-truffles.com  
#carcassonne

**Étang en crus**

C'est un ponton qui avance sur l'étang de Thau où déguster les huîtres Tarbouriech à marée solaire (une fausse marée par exondation rend le coquillage plus charnu et moins salé), mais aussi la bruscade de moules, un secret de famille. Vins 100 % locaux choisis par Florie Tarbouriech, qui cosigne aussi la Cuvée de La Lagune avec le domaine La Croix Gratiot.

**Les + :** Découverte de la marée solaire, sessions ostéalgie (initiation à la dégustation d'huîtres), hôtel-spa-restaurant du domaine Tarbouriech, découverte du pays de Thau.

Le St Barth  
04 99 43 97 58  
lestbarth.com  
#marseillan

**Vivre**

**Bastide chic dans les vignes**

À un jet de pierre (argilo-calcaire ou grève) de Pézenas, vignes, oliviers, lavandes, chênes truffiers offrent une vraie bouffée de nature et de calme. De quoi donner envie de prolonger aux domaines Paul Mas. Toute l'année, la maison Nicole propose deux suites avec piscine, jardin arboré, cuisine aménagée, permettant de se sentir un peu comme chez soi. Le luxe rural cher à Jean-Claude Mas.

**Les + :** Dégustation de vin, restauration, découverte du vignoble à cheval et en buggy.  
La Maison Nicole  
04 67 24 36 10  
www.cote-mas.fr  
#montagnac

**Narbonne  
Lagunes et pinèdes**

Haut perchée dans la Clape, dominant les étangs du Narbonnais et les vignes, c'est l'une des trois adresses de prestige des vignobles Bonfits. Un complexe œnologique chic et nature et le choix entre deux ambiances : l'intimité d'une des quarante-quatre villas privées, chacune avec piscine, ou le service d'une des huit chambres du château.

**Les + :** Restaurant gastronomique par Valère Diochet, brasserie brasero, spa Cinq Mondes, sentier des vignes, dégustations à thème.

Château Capitoul  
04 48 22 07 24  
chateaucapitoul.com  
#narbonne

**Cinq étoiles au château**

Ancienne métairie de l'évêque de Montpellier, dans la famille Verchant depuis 1582, cette maison de maître au cœur du terroir de la Méjanelle, surnommée « le château », est entourée d'un parc majestueux dessiné par les frères Bühler, paysagistes du parc de la Tête d'Or à Lyon.

**Les + :** Spa, piscine, lounge bar, table gastronomique et brasserie, découverte du terroir de la Méjanelle, belle cave de vins du Languedoc.

Domaine de Verchant Hôtel & Spa 5 étoiles  
04 67 07 26 00  
domaineeverchant.com  
#castelnau-le-lez



Horizon magique, carte locavore, vins du domaine (Château Ollieux Romanis, Capucine, Born To Be Wine, etc.), à la Touketa, l'été n'a pas dit son dernier mot.



Depuis 2023, le cheval est au cœur de l'offre œnologique du château Paul Mas. Il est aussi utilisé pour les travaux dans les vignes cultivées selon les principes de la biodynamie.

